

Salsa de naranja



La salsa de naranja es muy sencilla de hacer y tiene muchísimas aplicaciones, tanto en recetas saladas como dulces, desde una ensalada hasta una tarta de chocolate. almendras y naranja, pasando por gofres, bombones...

Dedicación : 5 minutos

Cocción : 10 minutos

Cantidad :

Ingredientes :

- Una naranja
- 100 gr de azúcar
- 100 ml de agua

- 1 Quitamos las puntas y cortamos la naranja en tacos (incluida la piel).
- 2 Ponemos al fuego con 100 ml de agua y 100 gr de azúcar y dejamos hervir durante 10 minutos a fuego medio.
- 3 Dejamos templar y luego trituramos quedando lista así nuestra salsa de naranja.

Esta salsa nos servirá como acompañamiento de muchas recetas: ensaladas, gofres, para hacer bombones, rellenar tartas, acompañar a todo tipo de chocolates...

más recetas en

Cocina en Video.com