

**Creador:** Flor Roja



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

## **Descripción:**

Esta esencia es ideal para perfumar cremas, nata montada... también para empapar bizcochos. La misma esencia sin añadir azúcar sirve para cocinar el conocido pato a la naranja.

## **Ingredientes para 6 personas :**

- 3 naranjas
- 1 vaso de agua
- 1 vaso de azúcar
- 1 copa de Cointreau

## **Preparación:**

### **Paso 1**

*Exprimir las naranjas y triturar la cáscara de ellas hasta que queden reducidas a puré. Colocarlas sobre un colador muy fino e ir apretando hasta que escurran bien su jugo sobre el zumo de naranjas obtenido. Verter todo el zumo en un cazo y ponerlo al fuego junto con el azúcar. Remover hasta que el azúcar esté perfectamente disuelto y dejar cocer durante 10 minutos. La espuma que se formará se quitará al enfriarse. Una vez fuera del fuego se añade la copa de Cointreau.*