

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Irene Delafú



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 6 personas :**

- 500 g de naranja
- 300 g de chocolate negro de cobertura
- 5 dl de agua
- 325 g de azúcar
- 1 vaina de vainilla

**Preparación:**

## Paso 1

Lavar la naranjas y retirar las cáscaras evitando las partes blancas (guardar la pulpa para ataques de voracidad). Cortar las cáscaras en tiras no muy finas. Elaborar un almíbar a punto de hebra dura con el agua, el azúcar y la vainilla abierta. Añadir las cáscaras de las naranjas y seguir la cocción cinco minutos. Apartar del fuego, dejar enfriar y poner a escurrir las tiras de naranjas sobre una rejilla. Trocear el chocolate y fundirlo al baño maría en un cazo amplio. Introducir las tiras de naranja en pequeñas cantidades dejando una parte sin chocolate. Sacarlas con ayuda de un tenedor y reservar hasta que la cobertura solidifique. Servir.