NARANJAS CON MERMELADA

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Magali Vázquez



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

El truco de esta receta:
Escoger la mermelada que más pegue con el sabor citrico de la naranja. Algunos sabores nos pueden sorprender..

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 1 PIEZA de NARANJA DE MESA
- 4 CUCHARADAS de MERMELADA DE MELOCOTÓN
- 50 GR de NUECES

Preparación:

Paso 1

Cortamos la naranja por la mitad. Con un cuchillo, separamos la piel de la naranja y le hacemos unos cuantos cortes en forma de estrella, procurando que no se rompa la piel. Extendemos la mermelada por encima (podeis poner la mermelada que más os guste).

Paso 2

Tapamos la naranja con papel de aluminio e introducimos en el frigorífico al menos 12 h. Justo antes de servirlas, las decoramos con las nueces picaditas. Espero que os guste.