

# NARANJAS CON MERMELADA



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Magali Vázquez **Recetizador:** Miriam25



**Descripción:**

**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 cítrico de la naranja. Algunos sabores nos pueden sorprender..

## 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 servir las, las decoramos con las nueces picaditas. Espero que os guste.