# 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.*