

POMELOS A LA ANDALUZA



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

Creador: Noelia Montoya



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

Descripción:

NO TE LO PUEDES PERDER.....

Ingredientes para 4 personas :

- 2 POMELOS
- 3 CUCHARADAS COLMADAS de AZÚCAR
- 1 CUCHARADITA de CANELA EN POLVO
- 1 NARANJA DE ZUMO

Preparación:

Paso 1

PELAMOS LOS POMELOS ELIMINANDO TODA LA PIEL, DEJANDO LOS GAJOS LIMPIOS DE PIEL Y PEPITAS. CORTAR A 1'5 CM Y LE EXPRIMIMOS BIEN LAS PIELES PARA NO DESPERDICIAIR NADA DE LOS JUGOS Y AÑADIMOS EL ZUMO DE NARANJA. AÑADIMOS EL AZÚCAR Y LA CANELA Y LO DEJAMOS MACERAR UNAS 2 HORAS EN EL FRIGORÍFICO.