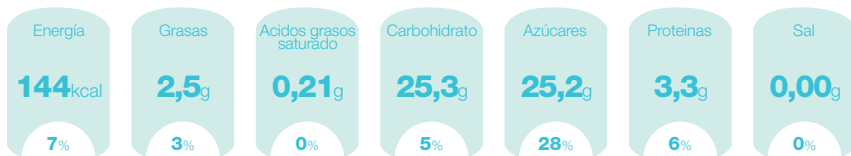




Ensalada de naranjas estilo marroquí

Fase : **Ataque, Activa, Estabilización**

Por ración | Aportes de referencia%



Dificultad: ★★★★★

Coste: ★★★★★

Categoría
Postre

Listo en
10 min

Cocinado
5 min

Ingredientes

para 4 personas

- 2 naranjas de zumo
- 1 cucharadita de miel
- 1 cucharadita de flor de azahar
- 1 cucharadita de canela
- 10 g de almendras fileteadas
- 4 o 5 hojas de menta

Preparación

1. Pelar las naranjas y cortarlas en rodajas.
2. Reservar el zumo de las naranjas en un cazo y calentarlo con la miel y el azahar a fuego lento durante 2-3 minutos.
3. Tostar las almendras durante unos minutos en una sartén antiadherente.
4. Verter el almíbar frío sobre las naranjas, espolvorear con canela y añadir las almendras tostadas y las hojas de menta fresca.