

Será por recetas



Naranjas con almendras y vino

Recetas de postres, Microondas, Recetas fáciles

 4 Personas

 Fácil

 15 Minutos

 Enviada el 28/06/2012

Ingredientes

- 5 naranjas grandes
- 2 clavos de olor
- 1 cucharada de mermelada de naranja
- 1 vaso de vino tinto
- 1 ramita de canela
- 2 cucharadas de azúcar
- 50 g de almendras tostadas
- 1 taza de nata montada con azúcar

Elaboración

Primero pelar 4 naranjas quitándoles toda la piel blanca y cortar en rodajas finas, exprimir media naranja, triturar las almendras.

Poner en un recipiente la piel de media naranja, los clavos, la mermelada, el zumo y el azúcar y cocer en el microondas durante 2 minutos.

Quitar la piel y echar este almíbar sobre las naranjas junto con el vino, cocer 4 minutos. Dejar enfriar, espolvorear las almendras y adornar con la nata.



Autor receta de Naranjas con almendras y vino

Esencial

 Valoración 4/5

 47 Recetas publicadas

 Miembro desde 28/06/2012