



Naranjas rellenas

Ingredientes para 4 personas: 4 naranjas, 2 hojas de gelatina, 2 yemas de huevo, 3 cucharadas de azúcar, 200g de nata montada y una cucharada de naranja rallada.

Preparación: Cortamos la parte superior de la naranja, vacíalas con cuidado de que no se rompa y sácale el zumo, ablanda las hojas de gelatina en una poca de agua fría.

Escúrrelas y pásalas a un cazo con un poco zumo de naranja, mezclalo hasta que se disuelvan.

Batimos la yema con el azúcar, añadimos la gelatina y el zumo de naranja, la ralladura de naranja y la mitad de la nata montada y rellenamos las naranjas.

Le ponemos la tapa y al congelador durante 1 hora y listo.

Tiempo de preparación: 30 minutos

Autora de la receta: Ana María Pareja Ortega

Supermercado masymas 38 - Alcaudete