ESENCIA DE NARANJA

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Marco Chirinos

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:

Esta esencia es ideal para perfumar cremas, nata montada... también para empapar bizcochos. La misma esencia sin añadir azúcar sirve para cocinar el conocido pato a la naranja.

Ingredientes para 6 personas :

- 3 naranjas
- 1 vaso de agua
- 1 vaso de azúcar
- 1 copa de Cointreau

Preparación:

Paso 1

Exprimir las naranjas y triturar la cáscara de ellas hasta que queden reducidas a puré. Colocarlas sobre un colador muy fino e ir apretando hasta que escurran bien su jugo sobre el zumo de naranjas obtenido. Verter todo el zumo en un cazo y ponerlo al fuego junto con el azúcar. Remover hasta que el azúcar esté perfectamente disuelto y dejar cocer durante 10 minutos. La espuma que se formará se quitará al enfriarse. Una vez fuera del fuego se añade la copa de Cointreau.