la cocina de los golosos



SALSAS Y CONDIMENTOS · VEGANO

Sal y azúcar de naranja

30min 10 raciones

Ingredientes

- Cáscaras de naranja
- Sal o azúcar

Elaboración

1. Retira la parte blanca de la cáscara
2. Lleva las cáscaras a la freidora de aire unos 30 minutos
3. Que queden bien secas
4. Tritúralas bien hasta obtener un polvo
5. Mezcla el polvo con la sal o el azúcar

RECOMENDACIONES

Para bizcochos, galletas, yogures, cafés, tortitas o postres caseros con el azúcar de naranja. Para carnes, pescados, ensaladas, verduras, arroces o patatas al horno con la sal de naranja.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos
cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos