

Qué fácil es cocinar con


COOKING CHEF



Salsa de naranja

1/2 litro



Accesorios necesarios:



Tiempo:



Ingredientes

- 400 ml. de zumo de naranja
- 100 ml. de zumo de limón
- 1 huevo
- 160 gr. de azúcar
- 1 cucharadita de mantequilla (7 gr.)
- 1 cucharada de espesante (maicena)

Preparación

1. Introduce el zumo de naranja y el espesante en el bol y monta la batidora flexible. Programa 1 minuto a velocidad mínima de rotación con la tapa anti-salpicaduras.
2. Incorpora al bol el resto de ingredientes y programa 105° a velocidad mínima y tapa anti-salpicaduras con la ventanilla abierta durante 3 minutos.
3. Por último, retira la tapa anti-salpicaduras y programa 9 minutos en posición 2 de remover..
4. La salsa de naranja no debe quedar espesa, pues es muy potente de sabor. Con que nape, es suficiente. También la puedes introducir en tus platos mientras se están cocinando, para que se integre con el resto de ingredientes.
5. Opcional: si te gusta más espesa, tienes dos soluciones, sigue reduciendo o añade mas espesante.