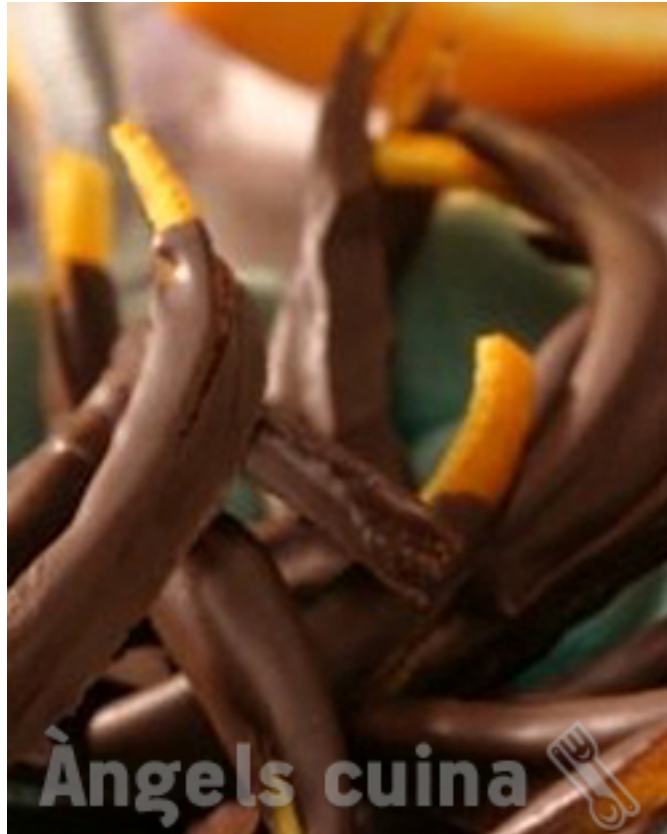


Naranja con cobertura de chocolate:

Ingredientes:

- 200g chocolate cobertura 70%
- 1 chorro de nata líquida (a partir de 33% materia grasa)
- 100g de piel de naranja escarchada



Preparación:

- Cocinar 5 minutos la piel de naranja en agua a ebullición
- Colar y dejar que se sequen
- Templar el chocolate con la nata
- Pasar las tiras de naranja por el chocolate
- Reservar sobre papel vegetal
- Enfriar