



CARPACCIO DE NARANJA CON CANELA Y PISTACHOS

INGREDIENTES

(Para 4 personas)
4 naranjas
1 cucharada de canela en polvo
40 gr de pistachos pelados
80 gr de azúcar
50 ml de agua
8 hojas de menta

ELABORACIÓN

Pelamos la naranja, retirándole toda la parte blanca, y la cortamos en láminas finas.

Ponemos a hervir 5 minutos la canela junto con el azúcar, ralladura de una naranja y el agua. Retiramos del fuego y reservamos.

Picamos los pistachos y la menta. Colocamos la naranja, en láminas, sobre el plato. Cubrimos las láminas de naranja con el almíbar de canela que reservamos antes.

Agregamos el pistacho y la menta picada por encima.



PRECIO
BAJO



TIEMPO
40'



DIFICULTAD
7/10



SALUDABLE
10/10