NARANJAS MARROQUÍES

Categoría: postre

Difiicultad: fácil

Ingredientes

* 1 naranja
* 70 gramos de azúcar
* 1 cucharadita de triple sec
* Jugo de naranja
* Crema c-n
* 20 gramos de almendras

PREPARACIÓN

1. PELAR la naranja a vivo
2. PREPARAR un caramelo rubio, cuando esté a punto, agregarle el jugo de naranjas colado y el licor
3. INTRODUCIR las naranjas y cocinar por 5 minutos, bañandolas
4. HACER un espejo con la salsa de caramelo, encima colocar las naranjas con un copete de crema a punto chantilly
5. DECORAR con almendras fleteadas