

Crema de naranja

Publicada por:

[imprimir](#)

- 20 '
- 10 '
- 4
- 
- 
- 



Comentario nutricional

El potasio y los antioxidantes de la naranja contribuyen a la reducir el riesgo de retención de líquidos y de hipertensión arterial,

Modo express

1. Ralle la piel del limón y de una naranja; reserve. Exprima todos los cítricos.
2. Machaque ligeramente las semillas de cardamomo, bata los huevos con el azúcar y disuelva la maicena en la leche.
3. Introduzca los zumos, la ralladura, la canela, los huevos, la leche y la maicena en la cubeta de la Chef Plus Induction; remueva.
4. Programe el menú A fuego lento 10 minutos a 98°. Cocine removiendo hasta que espese.

5. Al finalizar, traslade el contenido a otro recipiente, retire la canela y el cardamomo y triture. Distribuya la crema en copas y deje enfriar en la nevera.
6. Decore con unas hojas de menta antes de servir.