



MANDARINAS CAMELIZADAS AL JEREZ

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 600 g de mandarina
- 40 g de azúcar moreno
- 20 ml de jerez
- 150 ml de nata líquida
- 20 g de aceite de oliva virgen
- 5 g de nuez moscada
- 5 g de canela

LA PREPARACIÓN

- Pela las mandarinas retirando las partes blancas. Corta transversalmente en dos y aplana ligeramente.
- En una sartén agrega el aceite y dora a fuego alto las mandarinas por ambas caras, añade el azúcar y deja que se caramelicen. Incorpora el jerez y la nata.
- Retira las mandarinas del fuego y reduce la salsa , añadiendo las especias.
- Cubre las mandarinas con esta salsa y sirve.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 22.6 g	Grasas 17.6 g
Kcal 266	Proteínas 1.7 g