NUESTRAS RECETAS

SALSA PARA CREPES BAÑADOS CON ORUJO Y ZUMO DE NARANJA (ORUJOS PANIZO)



INGREDIENTES:

SALSA:

- Azúcar moreno
- Zumo de naranja
- 3 partes iguales de Licor de Hierbas, Licor de Miel y Caramelorujo
- Mantequilla

PREPARACIÓN:

Para preparar la salsa se pone en una sartén a caramelizar azúcar moreno con un poco de zumo de naranja, y cuando ya está tostado el azúcar, se añaden tres partes iguales de Licor de Hierbas, Caramelorujo y Licor de Miel, flambeando la salsa para evaporar el alcohol. Después se añade a la mezcla un pedazo de mantequilla y 6 partes de zumo de naranja y se deja reducir la salsa. Incorporamos los crepes de crema en el interior para que se impregnen bien del sabor de la salsa.