TARONJA A LA TARONJA

Unes postres que fan festa, de color vistós i brillant que es mengen sense feina i passen soles, les podem improvisar, es prepara molt ràpid i, el resultat a taula és molt agraït i gustós. Aquest plat té dos cops el nom del seu ingredient principal: **"Taronja a la Taronja".**

Ingredients:

5 taronges

125 gr. de sucre

125 cc d'aigua mineral

Estris: pelador d'hortalisses, espàtula, cassola

Preparació i cocció de la pell de la taronja

1. Pelem les taronges amb el el pelador de les hortalisses d'aquesta manera tindrem la pell fineta sense la part blanca.
2. Tallem la pell de les taronges en juliana.
3. Fem un almívar amb l'aigua i el sucre. Afegim la pell de la taronja tallada en juliana, caramel·litzem a foc suau i deixem reduir el líquid.
4. Quedarà com un caramel líquid. Reservem.
5. Acabem de treure la part blanca de les taronges.

Presentació del plat

Tallem les taronges per la meitat o en rodanxes com més agradi, les posem en una plata o en un bol i reguem amb l'almívar i la pell de les taronges en juliana - prèviament refredat-.

Portem a taula, després d'una estona la taronja sua una mica i el plat té molts colors taronges brillants.

BON PROFIT!!!