

# COCIÑA PARA EMANCIPIADOS

## Amorodos confitados

### Ingredientes:

1/2 Kg. de amorodos (fresas)  
1 chorriño de vinagre ou zume de limón  
100 grs. de azucre

### Elaboración:

1. Limpar os amorodos.
2. Botalos nun bol e botarlle o azucre.
3. Botar o vinagre ou o zume de limón.
4. Meter no frigorífico durante unha hora.

Podemos tomar estes amorodos con chocolate. O chocolate pódese derreter no microondas, dándolle pouco tempo para evitar que se queime.

Con ese chocolate podemos facer feligranas ou letras se o metemos nun cono feito con papel de forno ou cunha bolsiña de plástico.

Tamén podemos tomar os amorodos con nata.

### ORGANIZA:



Comité Universitario  
Campus Ourense

### COLABORA:



Asociación cultural  
As Ortigas

### Utensilios:

Bol  
Culler  
Coiteiro

### Anotacións:

Podemos facer varias presentacións cos amorodos, cortando en abanico, etc.