COCIÑA PARA EMANCIPADOS

Pexegos flamexados

Esta receita é unha alternativa rápida e barata ós pexegos en almíbar que se comercializan enlatados.

Ingredientes:

1 lata de pexegos (melocotóns) en almíbar
150 grs. azucre
100 ml. nata
Zumo de limón
1 copa de Brandi
Zumo de laranxa ou de limón

Elaboración:

1. Nunha sartén bótase azucre e unha gota de auga, ponse sobre o lume e faise un caramelo, de cor ambarino.
2. Engádeselle un pouco de manteiga cortada en cadrados. Cando ésta derreta, incorpóranse os pexegos escurridos. Flaméxanse co brandi.
3. Finalmente bótase zumo de laranxa ou de limón. Déixase cociñar a salsa e engádese a nata.
4. Preséntanse.

ORGANIZA:

Comité Universitario
Campus Ourense

COLABORA:

Asociación cultural
As Ortigas

Utensilios:

Tixola
Espátula
Plato presentación

Anotacións: