Crujientes navideñas 'en un minuto'

Categoria	*Tempo de preparação*	*Dificuldade*	*Custo*	*Com quem?*	*Nº de pessoas*
Doces e Sobremesas	Seleccione	Fácil	Seleccione	Con la familia	4 pessoas

Ingredientes

- 50ml de Gallo Aceite de Oliva Nuevo 2019-2020
- 150ml de Gallo Aceite de Oliva Clássico
- 200g de hojas de lasaña fresca
- 100g de miel
- 1 naranja
- 1 cuchara de cafe de canela en polvo
- 3 unidades de canela en rama

Modo de preparación

1. Calentar a fuego lento la miel, la cáscara y el zumo de naranja, el Gallo Aceite de Oliva Nuevo y los palitos de canela. Llevar a ebullición lentamente hasta que consiga un jarabe.
2. Calentar el Aceite de Oliva Virgen Extra Clásico, en el que se fríen las hojas de lasaña.
3. Golpear ligeramente las hojas de la lasaña fresca, sin dividirla completamente en tiras.
4. Freír las hojas de lasaña hasta que estén crujientes y luego retirarlas.
5. Espolvoree cada hoja con azúcar y canela en polvo.
6. Sirva con el jarabe que preparó en el punto 1.

Dicas do Chef

Puede servir el jarabe con tiras finas de cáscara de naranja, o si desea añadir color, también puede añadir ralladura de lima y de limón.

Produtos utilizados

Aceite de Oliva Nuevo 2019-2020

Clássico

Aceite de Oliva Virgen Extra

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide