



INGREDIENTES:

- Peladuras de naranja
- Peladuras de limón
- Sólo la parte coloreada. Sin piel blanca

PREPARACIÓN:

1. Aprovechar la época de los limones y de las naranjas que a veces tenemos o nos los regalan, y con un pelador de patatas (estos harán que podamos quitar la piel de color sin llevarnos la parte blanca).

2. Quitamos a tiras la piel, de los limones o naranjas, en sentido vertical haciendo ziz-zaz de izquierda a derecha y de derecha a izquierda, estos movimientos los haremos en sentido horizontal, así = y de este modo llegaremos hasta abajo de cada cítrico, sin parte blanca de la piel, que es lo que amarga un poco.

3. Vamos pelando y guardando las pieles separadas de cada cítrico en bolsas que transpiren, bien de agujeros como las que vienen a veces con las verduras, esas mallas verdes, o esas bolsas blancas que se compran para poner en la lavadora que tienen agujeritos, y ahí vamos poniendo cada clase en una bolsa o sea dos bolsas y esperamos a que estén bien secas.

4. Después las pulverizamos en la Thermomix **1 minuto ó mas, a velocidad progresiva, del 4 hasta la velocidad máxima,** y una vez bien molido guardar en tarros de cristal con su tapa, y nos irá divino, para cuando no tengamos estos frutos tan a mano o estén caros, para aromatizar, lo que necesitemos, tartas, natas, helados, arroz con leche, y cientos de recetas que requieren de estos ingredientes, o les van bien o los enriquecen.

5. Es comodísimo tenerlo y baratísimo, y no lleva nada de trabajo hacerlo. **!!!
APROVECHAD!!!**

