



### INGREDIENTES:

- piel de limón o de naranja,
- sin parte blanca.
- Sal gorda

### PREPARACIÓN:

1. Poner a secar en el horno las pieles del limón o naranja.
2. Cuando estén frías, poner en el vaso Thermomix y añadir la cantidad de sal gorda que queramos hacer.
3. Dependiendo de la fina que quedamos, **programamos 40 ó 50 segundos a velocidad máxima.**
4. Guardar en un frasco de cristal o en un vaso hermético, para cuando la queramos usar.