



Crujientes navideñas ‘en un minuto’



Categoría

Doces e Sobremesas



Tempo de preparación

Selecione



Dificuldade

Fácil



Custo

Selecione



Com quem?


Con la familia




Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes

 50ml de Gallo Aceite de Oliva Nuevo 2019-2020

 150ml de Gallo Aceite de Oliva Clásico

- 200g de hojas de lasaña fresca
- 100g de miel
- 1 naranja
- 1 cuchara de café 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