



Naranja con salsa de miel, aceite de oliva y canela



Categoría

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Econômico



Com quem?

Con la familia



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



1 chorrito de Gallo Aceite de Oliva Clássico

- Cantidad necesaria de flor de sal
- Cantidad necesaria de canela en polvo
- 4 naranjas
- 4 cucharadas de sopa de miel

Modo de preparación

1

Pelar y cortar las naranjas en rodajas.

2

Colocar las naranjas en una bandeja y la miel encima.

3

Rocíe con aceite de oliva y espolvoree con canela en polvo.

4

En el plato, terminar con una pizca de flor de sal.

Produtos utilizados



Clássico

Aceite de Oliva Virgen Extra

Veja também

Croissants com abacate, bacon e ovo escalfado

 Brunch  Rápido  Fácil

Tostada com tomate e ovo frito

 Brunch  Demorado  Médio

Waffles de legumes com tomate e abacate

 Brunch  Médio  Fácil

Gnocchi com cogumelos e queijo parmesão

 Brunch  Médio  Médio

Espargos com salmão e ovo escalfado



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide