Publicado en *Recetas Saladmaster*
(https://recipes.saladmaster.com)

El Sabor de la Piel



Cuando una receta requiere piel de naranja o de limón, se refiere a la capa delgada más externa de color brillante del cítrico, sin la parte blanca. La piel contiene la mayor parte de los aceites esenciales aromáticos y es una fuente de vivo sabor.

Cuando ralles la piel de los cítricos, utiliza sólo la parte exterior de color. La parte blanca es amarga y debes desecharla. Los cítricos se pueden rallar con el Cono #1 de la Máquina Saladmaster.

La piel de los cítricos rallada le da a tus recetas el sabor de la naranja, el limón o la lima, sin la acidez que aporta su jugo. Es especialmente rica en recetas con verduras, carne o pescado y en productos horneados.

Valoración: