

Salsa de Arándanos

Salsa de Arándanos



Sirve:

8 raciones de aproximadamente ¼ taza (28g) cada una

Pieza:

Saladmaster Food Processor
3 Qt./2.8 L Sauce Pan with Cover

Valora: ☆☆☆☆☆

[Agregar un Comentario](#)

12 onzas de
arándanos
(340
g)

½ taza de
azúcar
(100
g)

1 taza de
agua
(240
ml)

½ cucharadita de
canela
(1
g)

¼ cucharadita de
pimienta de Jamaica
(0.5
g)

½ cucharadita de
maicena
(1
g)

2 cucharadas de
piel de naranja, rallada con Cono #1
(12
g)

¼ taza de
zumو de naranja
(60
ml)

Preparación :

1. Pon los arándanos, el azúcar y el agua en el cazo a fuego medio y remueve para combinar los ingredientes. Tapa y cocina.
2. Cuando la Vapo-Valve™ haga clic, reduce el fuego a bajo. Añade los demás ingredientes y remueve para mezclar. Tapa y cocina 15 minutos más.
3. Retira el cazo del fuego y deja enfriar antes de servir.

Información nutricional por ración

Calorías: 74
Grasa Total: 0g
Grasa 0g
Saturada:
Colesterol: 0mg
Sodio: 2mg
Carbohidratos: 19g
Fibra 2g
Dietética:
Azúcar: 15g
Proteína: 0g