

# I N G R E D I E N T E S

## NARANJAS AL MALBEC

Naranjas

350 ml de Vino Malbec

150 gr de azúcar

1/2 taza de arándanos

1 cm de jengibre

Praliné:

100 gr de azúcar

1 taza de almendras

# P R O C E D I M I E N T O

1- En una cacerolita mezclar 350 ml de Vino Malbec + 150gr de azúcar + 1/2 taza de arándanos + 1 cm de jengibre fresco.

2- Llevar a fuego fuerte hasta que hierva así larga todo su alcohol.

3- A partir de ahí cocinar a fuego bajo, e ir revolviendo de vez en cuando para que no se pegue abajo la fruta. Cocinar hasta obtener una salsa concentrada, pero líquida.

4- Pelar las naranjas, cortarlas a la mitad y ponerlas en un bol junto con un poco de la reducción.

5- En una chapa bien caliente poner las naranjas boca abajo hasta que estén bien doradas.

6- Agregar por arriba la reducción de malbec y coronar con un praliné de almendras.

Para el Praliné:

En un sartén poner 100 gr de azúcar y calentarlo a fuego bajo hasta que se derrita transformándose en un caramelo. Agregar 1 taza de almendras e inmediatamente ponerlas sobre un "silpat" o sobre la mesada previamente aceitada.

Romperlo y reservarlo para decorar las naranjas.

