

Taj Mahal

Tipo de plato: Bebidas | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos | Dificultad:

INGREDIENTES

0
2 Manzanas - rojas
55 gr Azúcar
100 gr Azúcar
60 ml Zumo de naranja
Azafrán
60 ml Grand Marnier
Nata - montada

ELABORACIÓN

Hervimos hasta punto de caramelo claro, el agua, el azúcar, el zumo de naranja y el azafrán. Añadimos las manzanas peladas, sin pipas, y cortadas a cuartos. Lo mantenemos en el fuego medio durante 10 minutos. Dejamos entibiar y rociamos con Grand Marnier. Servimos las manzanas en copas altas, con el jugo de la cocción. Adornamos con nata.