

SALSA DE ARÁNDANOS

Ingredientes:

- 100 gramos de arándanos secos
- 80 ml de vino blanco
- 1 naranja
- 2 cucharadas de Natuvia granulado
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de pimienta

Preparación:

- 1- En una olla, colocá el zumo de naranja y el vino blanco, agregá los arándanos y cociná a fuego lento para que se vayan hidratando.
- 2- Cuando la mezcla esté hirviendo, agregá el Natuvia granulado y cociná durante 20 minutos más.
- 3- Cuando los arándanos se vean suaves y totalmente hidratados procedé a condimentar con la sal y la pimienta.
- 4- Finalmente, licuá la mezcla hasta que esté completamente homogénea, dejá algunos arándanos para decorar.

