

Ensalada cítrica



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 20min , Número de porciones: 4

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/ensalada-citrica>

Preparación

Pelar 5 naranjas, sacando muy bien la parte blanca. Cortarlas en rodajas finas y disponer en un plato. Pelar también los pomelos de la misma forma. Incluso sacar la película transparente que recubre los gajos. Cortarlos en pedacitos y ubicarlos sobre las naranjas. Finamente rallar la cáscara del limón y de la lima y colocarlas en un tazón pequeño. Exprima el jugo de la naranja restante en el recipiente, así como el jugo de limón y lima. Rocíe la mezcla de jugo sobre las naranjas y pomelos y espolvorear con azúcar. Cubra y refrigere por lo menos una hora, preferiblemente durante la noche.

▫ Tip para la receta

La versión light de esta ensalada puede ser con la incorporación de edulcorante en lugar de azúcar.



Ingredientes

- 6 Naranjas
- 3 Pomelos
- Jugo de 1 limón
- Jugo de 1 lima
- Cáscara de 1 limón
- Cáscara de 1 Lima
- 1 cucharada/s Azúcar (o edulcorante)

Categorías

Un día normal, Reducida en calorías, Vegetariana, Primavera, Verano, Todo el año, Pescados y frutos de mar, Comida para todos los días, Rápida, Chicas delgadas, Ensalada