

Jugo de naranja, cremoso y suave



Ingredientes:

- naranjas frescas (*preferiblemente sin tratar*)
- cuchillo u otra herramienta de corte
- mezclador, colador
- si es necesario, jengibre, canela o similares para condimentar
- frascos / botellas de vidrio recién limpiadas

Aplicación:

- pelarlas bien, dejar la casera y que solo se vean los uniones blancas de la naranja



- moler todo en una licuadora hasta obtener una pulpa, luego pasarla por un colador y llenarla con el jugo
- se puede conservar cerca de una semana en el refrigerador, la masa sobrante puede usarse como mermelada (con la pectina de la naranja)