

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

## **SALSAS**

### **SALSA DE ARÁNDANOS**

#### *INGREDIENTES:*

- 2 Tazas de agua
- 2 Tazas de azúcar
- 4 Tazas de arándanos
- 1 Cucharada de ralladura de cáscara de naranja

#### *PREPARACIÓN:*

En una cacerola, mezcla el azúcar y el agua.

Cocina por 5 minutos, añade los arándanos lavados.

Hiérvelos.

Cocíalos por otros 5 minutos o hasta que dejen de hacer ruido.

Añade la ralladura de naranja, quita del fuego y prepáralo para servir.