

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

***Ideas para compartir en el día de Acción de Gracias***

**SALSA Y ADEREZOS**

**SALSA DE ARANDANOS Y PERAS (*Cranberry Sauce*)**

***INGREDIENTES:***

- 2 Tazas de arándanos
- 2 Taza de peras cortadas en cuadritos
- 1 Taza de azúcar
- 1 Taza de jugo de naranja
- ¼ Cucharadita de canela
- ¼ Cucharadita de jengibre en polvo
- 2 Cucharaditas de maicéela
- ¼ Taza de agua
- ¼ Taza de nueces al servir

Chef Pepin



## Recetas del Chef Pepin

### *PREPARACION:*

Utilizando una olla mediana (de  $\frac{3}{4}$ ) cocina lo siguiente a fuego de medio a alto:

Combina los arándanos, las peras, el azúcar, el jengibre, el jugo de naranja y la canela.

Cuando estos ingredientes hiervan, reduce la temperatura a fuego bajo se cocina por 10 minutos; tapado o hasta que los arándanos (*cramberry*) empiecen a saltar, a reventar.

Disuelve la maicena en el agua y añádesela a la mezcla (revolviendo constantemente a fuego lento hasta que adquiera cuerpo).

Deja reposar la preparación a temperatura ambiente hasta que se enfríe, antes de meterla en la nevera, tapa el envasa con papel de plástico o ponle una tapa.