



Las granadas

¿Cómo desgranar
fácilmente una
granada?

- Dar unos golpes por fuera.
- Con el cuchillo, hacer una incisión a todo el alrededor y abrirla en dos mitades.
- Ir vaciando las celdillas.

- Si partimos la granada en dos mitades, corremos el peligro de mancharnos con el líquido de los granos partidos.
- Las manchas de fruta en la ropa, son muy difíciles de quitar.





Macerar con azúcar y vino dulce.



En dulce se utiliza para macedonias, fruta preparada o como adorno cubriendo un helado .

Se puede presentar decorando ensaladas, junto con algún fruto seco (pasas, nueces), o gajos de manzana macerada con limón.





Pueden servirnos para hacer una decoración antes de utilizarlas.



www.aulahogar.com