



El pomelo

Como preparar el pomelo



Partir el pomelo por la mitad. Cortar en redondo con un pequeño cuchillo de sierra curvo, especial para el vaciado de frutas y separar la pulpa de la piel.

Una vez fuera de la piel, cortar en gajos y macerar con azúcar.

Puede regarse con *Kirch* o Ron. Volver a introducir los trozos en los pomelos.

Hacer gajos de pomelo para una fondue de chocolate

Extraeremos los gajos sin la membrana: para ello, primero lo pelaremos quitando toda la cobertura y la piel blanca y luego, cortaremos los gajos hasta el centro para extraer la pulpa limpia .





www.aulahogar.com