



## *Crema de yogur y naranja con Cantharellus cibarius.*

### **Ingredientes:**

- 4 yogures naturales o de limón, 4 cucharadas de leche condensada, 2 naranjas, canela, 4 cucharadas de miel, 150 gr. de *Cantharellus cibarius*, azúcar.

### **Elaboración:**

- Lavamos bien las naranjas (enteras). Cortamos la piel en tiras muy finas.
- En cazo hervimos ½ lt. de agua con las tiras de naranja, los ejemplares de *Cantharellus cibarius* enteros (previamente lavados) y una cucharada de azúcar. Dejamos hacer unos 10 minutos a fuego moderado, dejando que se reduzca un poco el líquido. Entonces caramelizamos, con más azúcar, hasta que las setas estén en su punto.
- Hacemos un zumo con las 2 naranjas. En un bol ponemos el zumo de las naranjas, los yogures, la leche condensada, la miel y unas tiras de la cáscara de naranja. Removemos bien con un batidor de mano. Incorporamos los *Cantharellus cibarius* caramelizados. Espolvoreamos con canela.
- Servir frío, manteniéndolo en el frigorífico hasta este momento.