



# Pomelo a la parrilla

Receta de V-ZUG AG



|                   |                                       |
|-------------------|---------------------------------------|
| Preparación       | 15 Min.                               |
| Tiempo de cocción | 17 Min.                               |
| Porciones         | 4                                     |
| Aparato           | CombairSteamer V2000 a partir de 2021 |

con caramelo y ron

## Pomelo

- 2 Pomelos rosados
- 4 Cucharadita Ron
- 4 Cucharadita Azúcar de caña
- 4 Escamas Manteca

## Sazonar

- 150 g Yogur griego
- 1 Cuchara sopera Miel, líquido
- 1 Lima, un poco de la piel rallada

## Pomelo

Precaliente la cámara de cocción con el grill en el nivel 3 (fuerte).

Corte los pomelos por la mitad en sentido transversal. Corte un poco de cáscara de la parte de debajo para que las mitades se mantengan de pie. Corte los filetes de pomelo entre las pieles. Vierta el jugo que sale. Colóquelos en una bandeja de horno con el lado cortado hacia arriba. Rocíelos con ron, espolvoree con azúcar y úntalos con mantequilla.

Ase los pomelos en el estante superior durante 17 minutos.

## Sazonar

Coloque los pomelos y adórnelos con el resto de los ingredientes.





## Pasos de cocción

---

**(Pre)calentar la cámara de cocción al nivel 3 con Grill**

**Espere a que termine el precalentamiento. Introduzca los alimentos.**

**Grill Nivel 3 durante 17 Min.**

## Accesorios

---

Bandeja

## Información complementaria

---

Creado el

25.06.2024

