



Recetas: **peppoWeb.com**

Granada

La granada es una de las frutas más deliciosas y sanas, por su alto contenido en fibra y vitamina C. Sólo tiene un inconveniente y es cómo separar de forma cómoda los granos del resto del fruto. En esta receta vamos a ver con un práctico vídeo cómo "pelar" la granada sin mancharnos y además con toda comodidad. ¡¡Que aproveche!!

Buscar en peppoWeb

[Define las Recetas de peppoWeb como tu Pagina de Inicio](#)



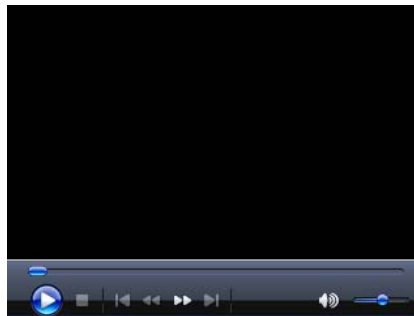
Descarga Esta Receta



Vamos a pelar estas dos granadas. Para ello necesitaremos un cuchillo para cortarlas por la mitad y una herramienta de cocina más contundente para golpear la cáscara y que de esta forma se expulsen los granos. Como objeto contundente para golpear se puede utilizar una cuchara grande o un hacha de cocina. En nuestro caso empleamos un hacha de cocina.

Lo primero que hacemos es partir las granadas por la mitad. Luego (ver el vídeo) vamos cogiendo cada una de las mitades y las sujetamos con una mano encima de un bol y con los granos boca abajo. A continuación vamos golpeando la corteza del fruto con el objeto contundente para que vayan saliendo los granos.

Una vez que tenemos los granos en el bol, quitamos con los dedos los restos de fibra que han saltado al bol y lo introducimos a la nevera para que coja una temperatura fresquita. Opcionalmente antes de introducirlo en la nevera, podemos añadir un poco de azúcar (o edulcorante líquido) o zumo de naranja.



Google™

Búsqueda Google

Diseño: **peppoWeb.com**

peppoWeb.com

Construcción y diseño del sitio Web y paginas de su negocio y correo electrónico personalizado para sus colaboradores en una semana a un **precio único cerrado**: en las zonas de: Alcobendas, San Sebastián de Los Reyes, Madrid Centro, Colmenar Viejo, Algete, Tres Cantos, Coslada, Paracuellos del Jarama, Torrejón de Ardoz, San Fernando de Henares, Alcalá de Henares, San Agustín de Guadalix, Colmenar Viejo, Rincón de la Victoria, Vélez Málaga, Málaga Centro, Chilches, Benagalbón, Cala del Moral, Torre del Mar, Nerja, Macharaviaya, Benajárfar, Algarrobo, Moçlinejo, Benaque, Totalán, Lagos, El Morche, Caleta de Vélez, Sayalonga, Canillas de Albaida, Archez, Salares, Almayate, Periana, Cómpeeta, Torrox. Para más información, visite nuestra página Web: www.peppoweb.com