

# Ralladura de mandarina



En este caso lo he hecho con mandarinas, tenía media docena, así que las lavo bien y con el pelapatatas le voy quitando la piel. La colocamos en un plato de postre y la metemos en el microondas a máxima potencia durante 2 minutos.

La dejamos terminar de secar hasta el día siguiente y ya con la picadora (en mi caso la que viene con la batidora), la pulverizamos. Al principio cuesta un poco, así que yo lo que hago es que cada vez que aparezco por la cocina, le doy un toque de medio minuto. Ya vereis como a la quinta o sexta vez teneis un polvo tan fino como el de la fotografía.

Luego lo meto en un bote de cristal y a guardar ;).

Evidentemente esto lo podemos hacer con mandarinas, naranjas, limones y limas.

Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>