



**Crema de mandarina clemenules con orejones y canela**  
de Rafael Pons hijo (Restaurante Cafo's en Nules, Castellón)



**Modo de preparación:**

Infusionar la canela con los orejones, el azúcar y una pizca de pimienta rosa.

Calentar sin llegar a ebullición el zumo de mandarina.

Hidratar las hojas de gelatina en agua fría.

Mezclar la gelatina hidratada con la infusión de canela y el zumo de mandarina y dejar enfriar.

**Recomendación:**

Usar más colas de pescado a gusto del usuario: a más hojas de gelatina, más solidifica.

Presentar el plato a temperatura ambiente acompañado de una hojita de hierbabuena.

**Ingredientes para 4 personas:**

1 litro de zumo de mandarina clemenules natural

1 rama de canela

12 orejones hidratados

2 cucharaditas de café de azúcar vainilla

4 hojas de gelatina (cola de pescado)

Pimienta rosa