

Puerros asados con salsa de nueces de macadamia y albahaca



Consejo del chef

A la hora de preparar la salsa, podemos rebajar el sabor a nuestro gusto añadiendo poco a poco más aceite de oliva.

Raciones para 4

3 Puerros tiernos

Aceite de oliva

30 gr Piñones

Vinagre balsámico

30 gr Nueces de macadamia

50 gr Hojas de albahaca

1 Diente de ajo pequeño

1 Cucharadas de aceite de oliva

1 Cucharada de zumo de limón

Sal y pimienta

- 1 Eliminamos la parte verde de los puerros y los cortamos por la mitad para obtener 6 piezas.
- 2 Los lavamos muy bien y los colocamos sobre una fuente para horno.
- 3 Pincelamos por todos lados con aceite de oliva y horneamos a 180o durante 30 minutos, girando los puerros cada rato para que se doren bien por todas partes.
- 4 Mientras preparamos la salsa, para ello, colocamos todos los ingredientes en el procesador de alimentos y trituramos hasta obtener una salsa granulada.
- 5 Sacamos los puerros del horno, los colocamos en una fuente, decoramos con vinagre balsámico, con la salsa y con piñones.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/puerros-asados-salsa-nueces-macadamia-albahaca/>

COOKING
LOVERS 