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

- Eliminamos la parte verde de los puerros y los cortamos por la mitad para obtener 6 piezas.
- Los lavamos muy bien y los colocamos sobre una fuente para horno.
- 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.
- Mientras preparamos la salsa, para ello, colocamos todos los ingredientes en el procesador de alimentos y trituramos hasta obtener una salsa granulada.
- 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/

