

# Puerros asados con salsa de nueces de macadamia y albahaca

COOKING  
LOVERS TEKA



## 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/>

