

Macedonia horneada con nueces pecanas caramelizadas

COOKING
LOVERS TRAMA



Consejo del chef

Servimos nuestra fruta horneada con nueces pecanas caramelizadas y un poco de yogur vegetal.

Raciones para 4

200 gr Fresas

100 gr Arándanos

2 Manzanas

2 Melocotones

2 Cucharadas azúcar de coco

Zumo de media naranja

1 Cucharada de canela en polvo

1 Cucharada de jengibre en polvo

1/2 Cucharada de clavos molidos

Nueces pecanas

70 gr Azúcar de coco para las nueces

4 Cucharadas de agua

20 gr Margarina

- 1 Lavamos y cortamos las frutas al gusto.
- 2 Las repartimos en una fuente apta para horno (excepto los arándanos).
- 3 Agregamos el zumo de naranja, el azúcar y las especias. Mezclamos bien y horneamos a 170o durante 15 minutos.
- 4 Pasado este tiempo incorporamos los arándanos y horneamos 7 minutos más. Sacamos del horno y dejamos que enfríe.
- 5 Para las nueces pecanas caramelizadas, echamos el azúcar en una sartén con el agua a temperatura media. Removemos hasta que empiece a espesar.
- 6 Añadimos las nueces y seguimos mezclando hasta que no quede líquido en la sartén.
- 7 Agregamos la margarina y mezclamos un par de minutos a temperatura alta para que se doren.
- 8 Repartimos en una bandeja o plato y dejamos que enfrién.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/macedonia-horneada-nueces-pecanas-caramelizadas/>

COOKING
LOVERS 