

Macedonia horneada con nueces pecanas caramelizadas

COOKING
LOVERS TEMA



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 enfrien.

Notas del Chef

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

