

# Macedonia horneada con nueces pecanas caramelizadas

COOKING  
LOVERS



## 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 enfrié.
- 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/>

