

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 de azúcar de coco
- Zumo de media naranja
- 1** Cucharadita de canela en polvo
- 1** Cucharadita de jengibre en polvo
- 1/2** Cucharada de clavos molidos
- 200 gr** Nueces pecanas
- 70 gr** Azúcar de coco
- 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.
- 4 Mezclamos bien y horneamos a 170º durante 15 minutos.
- 5 Pasado este tiempo incorporamos los arándanos y horneamos 7 minutos más. Sacamos del horno y dejamos que enfrié.
- 6 Echamos el azúcar en una sartén con el agua a temperatura media.
- 7 Removemos hasta que empiece a espesar.
- 8 Añadimos las nueces y seguimos mezclando hasta que no quede líquido en la sartén.
- 9 Agregamos la margarina y mezclamos un par de minutos a temperatura alta para que se doren.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/macedonia-horneada-nueces-pecanas-caramelizadas-2/>

