

# 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 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 enfríe.
- 6 Echamos el azúcar en una sartén con el agua a temperatura media.
- 7 Removemos hasta que empieza 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/>

