elGourmet

Ciruelas con nueces, avellanas y yogurt

Tiempo de preparación: 15 Min

Ingredientes

Manteca: 50 g
Avellanas: 50 g
Ciruelas: 4 Unidades
Yogur griego: Cantidad necesaria
Miel: Cantidad necesaria
Nueces: 50 g
Pistachos: 50 g

Preparación de la Receta

Para empezar

- Cortamos las ciruelas por la mitad y las deshuesamos
- En una sartén con *manteca*, disponemos las ciruelas boca abajo hasta que estén bien blandas.
- Mientras en un mortero, colocamos los frutos secos y los machacamos un poco.
- Cuando las ciruelas estén listas, las retiramos del fuego.
- Emplatamos las ciruelas, acompañándolas de miel y yogurt griego
- Espolvoreamos con los frutos secos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ciruelas-con-nueces-avellanas-y-yogurt