

Frutas secas a la miel

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Damascos secos: 1/2 Taza

Duraznos secos: 1/2 Taza

Higos secos: 1/2 Taza

Almendras: 1/2 Taza

Sal: Cantidad necesaria

Dátiles: 1/2 Taza

Castañas de caju: 1/2 Taza

Miel: 3 cdas.

Nueces pecan: 1/2 Taza

Pimienta: Cantidad necesaria

Curry: 1 cdita.

Manteca: 2 cdas.

Sermillas de zapallo: 1/2 Taza

Castañas de para: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Llevamos a una placa para horno nueces pecan, almendras, semillas de *zapallo*, castañas de *caju* y castañas de pará
- Luego, condimentamos con sal, pimienta, *manteca*, aceite de oliva, *curry* y tostamos en el horno durante 15 minutos
- Luego, retiramos, agregamos dátiles, duraznos, damascos e higos deshidratados y cortados
- Condimentamos con miel y *curry*.
- Servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/frutas-secas-a-la-miel>