Minestrone Multicolor con Praliné de Frutos Secos

Ingredientes

Almendras: 30 grs
Cebolla Morada: 1
Guisantes: 50 grs
Nueces: 30 grs
Sal y Pimienta: c/n
Aceite De Oliva: c/n
Avellanas: 30 grs
Tomate: 1 Unidad
Habas: 100 grs
Queso Grana Padano: c/n
Apio: 1 Rama
Zanahoria: 1

Preparación de la Receta

- Cortar la verdura en trozos y cocer en agua salada durante 10 minutos.
- Triturar los frutos secos con aceite hasta formar una pasta suelta.
- En una parrilla marcar la piel del queso grana padano.
- Emplatar el minestrone y poner una cucharada de **praliné** en el centro, terminar con taquitos de queso a la parrilla.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/minestrone-multicolor-con-praline-de-frutos-secos