

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>