

PUERROS SALTEADOS

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocción: 10 minutos

Salen 4 porciones

Ingredientes:

- 4 puerros medianos
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cucharada de mantequilla
- ½ cucharada de tomillo seco
- 1 diente de ajo picado
- ½ cucharadita de sal
- ¼ cucharadita de pimienta negra



Instrucciones:

1. Corta y desecha la raíz y las hojas de color verde oscuro de los puerros, lavar la parte restante de color verde claro y blanco y córtarla en círculos de ¼", volver a lavarlas para que la tierra que esta en medio de ellas , luego dejarlas de lado.
2. En una sartén grande, calienta el aceite y la mantequilla a fuego medio-alto.
3. Agrega los puerros y cocinar, revolviendo ocasionalmente, durante 8 minutos o hasta que comiencen a dorarse.
4. Agrega el tomillo, el ajo, la sal y la pimienta y cocina por 2 minutos más o hasta que los puerros estén suaves. Servir y disfrutar.

Notas:

*Lavar los puerros después de cortar el tallo para eliminar toda la suciedad. Al cortar los puerros, asegúrate de quitar la parte verde del tallo, aunque parezca que estás desperdiciando la mayor parte de la verdura, las partes verdes son muy duras y no comestibles.

*La mantequilla es muy útil para mantener y realzar el sabor de los puerros, por eso se combina con aceite de oliva en esta receta.

*Asegúrate de vigilar los puerros mientras se cocinan, ya que no quieres que se quemem. Los puerros quemados también causan un sabor amargo desagradable.

www.unapizcadeluna.com