

Puerros al horno con vinagreta miso o romescu

Ingredientes	14 pax	Herramientas
Puerros medianos (2 x pax)	30 u	Horno
Salsa Misso A. Adrià	500 l	Bol salsa
Salsa romescu		Tabla
		cuchillo

Elaboración

1. Encender el horno a 250°C
2. Limpiar los puerros sacando la parte verde, y de las raíces. Quedarán de +- 1 palmo
3. Poner los puerros en la bandeja del horno y cocer durante 1h aprox
4. Controlar la cocción de los puerros
5. Una vez cocidos cortar por la mitad verticalmente
6. Poner la salsa miso en un bol y servir junto a los puerros

tiempos

- 13:30h encender el horno
Limpiar los puerros
- 14:00 h cocer los puerros – vigilar la cocción
Cortar los puerros
- 15:00 h poner los puerros y la salsa al lado.