

# Ensalada de puerros asados con aceite de oliva y parmesano

Los puerros asados se caramelizan maravillosamente y tienen un sabor suave, casi dulce. Son una excelente guarnición para acompañar carnes y pescados.

**Tamaño de la porción:** 4

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 30 minutos

Tiempo total: 45 minutos

## INGREDIENTES

- 6 puerros
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- ½ cucharadita de sal kosher Diamond Crystal
- ¼ de cucharadita de pimienta negra
- ¼ de taza de parmesano rallado

## INSTRUCCIONES:

1. Precaliente su horno a 425 grados F.
2. Recorte la parte inferior peluda de la parte blanca de los puerros. Corte las hojas oscuras, para dejar solo las partes blancas y las hojas claras.
3. Corte los puerros por la mitad a lo largo, luego enjuáguelos bien (suele haber suciedad atrapada) y séquelos. Colóquelos en una bandeja para hornear de 9 x 13, con el lado cortado hacia abajo.
4. Rocíe los puerros con aceite de oliva y utilice las manos para cubrirlos bien. Espolvóreelos con sal y pimienta.
5. Áselos durante 20 minutos. Sáquelos del horno, deles la vuelta para que el lado cortado quede hacia arriba, espolvoree con el parmesano y siga asándolos hasta que estén tiernos y dorados, unos 10 minutos más.