

BROWNIE DE NABICOL CON PASTA DE SÉSAMO Y PUERROS CARAMELIZADOS



dea *gastrobar*
Cocina de
Mercado

C/ Mestre Racional, 15.
46005 Valencia
610 800 522



4 PERSONAS



TIEMPO: 30 Min.



- 1 nabicol.
- 1 puerro.
- 2 huevos.
- 80 gramos de pasta de sésamo
- 100 gramos de chocolate.
- 60 gramos de harina.
- 100 gramos de azúcar.
- 1 cucharada de aceite.



PREPARACIÓN:

- 1 Batimos los huevos y el azúcar (reservamos la mitad) hasta formar una masa suave y homogénea.
- 2 Picamos muy finos los puerros y el nabicol. Ponemos el aceite de oliva en una sartén y le echamos el puerro. Lo dejamos a fuego lento hasta que veamos que esté bien tierno. En este momento echamos el azúcar que hemos reservado. Mezclamos bien y lo vamos vigilando. Cuando coja un color marrón oscuro lo retiramos de la sartén y reservamos.
- 3 Derretimos el chocolate en un cazo al microondas. A continuación, mezclamos el chocolate, el puerro, el nabicol y la pasta de sésamo. Añadimos la harina y removemos hasta que quede una textura un poco más espesa que la miel.
- 4 A parte, pintamos la bandeja del horno con mantequilla y a continuación, añadimos la masa.
- 5 Ponemos el horno a 180.º, unos 28 minutos. Servimos caliente.