



NUECES AL ROMERO CON SAL MARINA

Ingredientes

Aceite de oliva virgen · 2 cucharadas de romero fresco picado · 1 cucharadita de pimienta negra ahumada · 3/4 de cucharadita de sal marina
2 tazas o 200g de Nueces de California peladas

Pasos



1. Precaentar el horno a 150°C



2. Calentar aceite + romero + sal + pimienta



3. Bañar las nueces en la mezcla



4. Barnizar una bandeja con aceite



5. Hornear 30 min y remover cada 10 min



Información nutricional

Energía: 190 kcal · Grasas: 19g · Grasas saturadas: 3g
Grasas monoinsaturadas: 3g · Grasas poliinsaturadas: 12g
Carbohidratos: 4g · Fibra: 2g · Proteínas: 4g