



Kid-Friendly Brown Butter Braised Leeks

Serves: 4 | Prep Time: 5 Minutes | Cook Time: 30 Minutes

Ingredients

- 4** leeks, trimmed, cleaned, and halved lengthwise
- 6** Tbsp. unsalted butter
- 1 & 1/2** Tbsp. lemon juice, about one lemon
- 1/2** cup panko breadcrumbs
- 2** Tbsp. fresh parsley, finely chopped, leaves only
- 1/4** cup Parmesan cheese, grated
- 1** Pinch of salt
- 1** Pinch of cayenne pepper
- Salt and pepper to taste

Instructions

Heat a large sauté pan over medium-high heat. Add the butter while the pan is heating up and swirl to coat. Once hot, place the leeks cut side down into the pan and let them sit and brown for 4 minutes. Use tongs to carefully flip the leeks over and then reduce the heat to low. Cover and let the leeks braise for about 15-20 minutes or until they are soft all the way through. Meanwhile, make the panko bread crumb topping. Heat a skillet over medium heat and add the breadcrumbs, toasting them until golden brown. Transfer the breadcrumbs to a bowl and add freshly chopped parsley, grated parmesan, salt, and cayenne pepper. Stir and adjust seasoning as needed. To serve, remove the leeks from the heat and squirt lemon juice on top. Season with salt and pepper to taste. Sprinkle the breadcrumbs on top and serve immediately.





— DESCUBRE —
LA ABUNDANCIA

Apto para Niños

Puerros Guisados con Mantequilla Dorada

Para 4 personas | Preparación: 5 min. | Cocción: 30 min.

Ingredientes

4 puerros, recortados, limpios y cortados por la mitad a lo largo

6 cucharadas de mantequilla sin sal

1 y 1/2 cucharadas de jugo de limón, aproximadamente un limón

1/2 taza de pan rallado panko

2 cucharadas de perejil fresco, finamente picado, solo las hojas

1/4 taza de queso parmesano, rallado

1 pizca de sal

1 pizca de pimienta de cayena

Sal y pimienta al gusto

Instrucciones

Calienta una sartén grande a fuego medio-alto. Agrega la mantequilla mientras la sartén se calienta y remueve para cubrir. Una vez caliente, coloca los puerros con el lado cortado hacia abajo en la sartén y deja que se doren durante 4 minutos. Usa pinzas para voltear los puerros con cuidado y luego reduce el fuego a bajo. Cubre y deja que los puerros se cocinen a fuego lento durante unos 15-20 minutos o hasta que estén completamente suaves. Mientras tanto, prepara la cobertura de pan rallado panko. Calienta una sartén a fuego medio y agrega el pan rallado, tostándolo hasta que esté dorado. Transfiere el pan rallado a un tazón y agrega perejil fresco picado, queso parmesano rallado, sal y pimienta de cayena. Remueve y ajusta el condimento según sea necesario. Para servir, retira los puerros del fuego y rocía jugo de limón por encima. Sazona con sal y pimienta al gusto. Espolvorea el pan rallado por encima y sirve inmediatamente.

