Puerros Estofados

Hace 4 porciones

3 cucharadas de aceite de oliva
8 puerros *(recortado, lavado, de gran tamaño en cubitos)*
5 dientes de ajo picados
1/4 tazas de vino blanco
1/4 libra de mantequilla
3 cucharadas de manzana vinagre
2 cucharadas de azúcar
Sal y pimienta al gusto

1. Calentar el aceite en una olla gruesa a fuego medio. Puerros rehogar durante unos 5 minutos, a continuación, añadir el ajo; continuar la cocción durante otros 2 minutos.
1. Añadir el vino, raspar el fondo de la sartén, y luego reducir el fuego a bajo.
1. Puerros estofados durante unos 15-20 minutos, luego añadir la mantequilla, el vinagre y el azúcar. Continuar la cocción durante otros 15-20 minutos. Gusto y ajuste la sazón si es necesario con sal y pimienta.

Receta proporcionada por MSU Chef Kurt Kwiatkowski

RESIDENTIAL AND HOSPITALITY SERVICES
CULINARY SERVICES

Puerros Estofados

Hace 4 porciones

3 cucharadas de aceite de oliva
8 puerros *(recortado, lavado, de gran tamaño en cubitos)*
5 dientes de ajo picados
1/4 tazas de vino blanco
1/4 libra de mantequilla
3 cucharadas de manzana vinagre
2 cucharadas de azúcar
Sal y pimienta al gusto

1. Calentar el aceite en una olla gruesa a fuego medio. Puerros rehogar durante unos 5 minutos, a continuación, añadir el ajo; continuar la cocción durante otros 2 minutos.
1. Añadir el vino, raspar el fondo de la sartén, y luego reducir el fuego a bajo.
1. Puerros estofados durante unos 15-20 minutos, luego añadir la mantequilla, el vinagre y el azúcar. Continuar la cocción durante otros 15-20 minutos. Gusto y ajuste la sazón si es necesario con sal y pimienta.

Receta proporcionada por MSU Chef Kurt Kwiatkowski

RESIDENTIAL AND HOSPITALITY SERVICES
CULINARY SERVICES

Puerros Estofados

Hace 4 porciones

3 cucharadas de aceite de oliva
8 puerros *(recortado, lavado, de gran tamaño en cubitos)*
5 dientes de ajo picados
1/4 tazas de vino blanco
1/4 libra de mantequilla
3 cucharadas de manzana vinagre
2 cucharadas de azúcar
Sal y pimienta al gusto

1. Calentar el aceite en una olla gruesa a fuego medio. Puerros rehogar durante unos 5 minutos, a continuación, añadir el ajo; continuar la cocción durante otros 2 minutos.
1. Añadir el vino, raspar el fondo de la sartén, y luego reducir el fuego a bajo.
1. Puerros estofados durante unos 15-20 minutos, luego añadir la mantequilla, el vinagre y el azúcar. Continuar la cocción durante otros 15-20 minutos. Gusto y ajuste la sazón si es necesario con sal y pimienta.

Receta proporcionada por MSU Chef Kurt Kwiatkowski

RESIDENTIAL AND HOSPITALITY SERVICES
CULINARY SERVICES

Puerros Estofados

Hace 4 porciones

3 cucharadas de aceite de oliva
8 puerros *(recortado, lavado, de gran tamaño en cubitos)*
5 dientes de ajo picados
1/4 tazas de vino blanco
1/4 libra de mantequilla
3 cucharadas de manzana vinagre
2 cucharadas de azúcar
Sal y pimienta al gusto

1. Calentar el aceite en una olla gruesa a fuego medio. Puerros rehogar durante unos 5 minutos, a continuación, añadir el ajo; continuar la cocción durante otros 2 minutos.
1. Añadir el vino, raspar el fondo de la sartén, y luego reducir el fuego a bajo.
1. Puerros estofados durante unos 15-20 minutos, luego añadir la mantequilla, el vinagre y el azúcar. Continuar la cocción durante otros 15-20 minutos. Gusto y ajuste la sazón si es necesario con sal y pimienta.

Receta proporcionada por MSU Chef Kurt Kwiatkowski

RESIDENTIAL AND HOSPITALITY SERVICES
CULINARY SERVICES

Agricultores Comercializa Consejos de Seguridad Alimentaria

- **Lavarse las manos antes y después de manipular productos frescos.**
- **Para limpiar a fondo, enjuague bien los puerros, usando un montón de frío, agua corriente para eliminar cualquier suciedad o arena encontrada entre las hojas.**
- **Utilizar puerros inmediatamente después del lavado. No recortar o lavarse antes de guardar.**
- **Envuelva puerros en plástico al almacenar en el refrigerador, como otros alimentos pueden absorber su olor.**
- **Si se compra fresco, puerros con durar hasta 2 semanas en el refrigerador. Después de la cocción, puerros deben guardarse en la nevera y utilizar dentro de 2 días.**

Desarrollo de recetas fue apoyado por una beca de Entrenamiento de Seguridad Alimentaria que el departamento de Michigan de la Agricultura y el Desarrollo Rural proporciono.

Agricultores Comercializa Consejos de Seguridad Alimentaria

- **Lavarse las manos antes y después de manipular productos frescos.**
- **Para limpiar a fondo, enjuague bien los puerros, usando un montón de frío, agua corriente para eliminar cualquier suciedad o arena encontrada entre las hojas.**
- **Utilizar puerros inmediatamente después del lavado. No recortar o lavarse antes de guardar.**
- **Envuelva puerros en plástico al almacenar en el refrigerador, como otros alimentos pueden absorber su olor.**
- **Si se compra fresco, puerros con durar hasta 2 semanas en el refrigerador. Después de la cocción, puerros deben guardarse en la nevera y utilizar dentro de 2 días.**

Desarrollo de recetas fue apoyado por una beca de Entrenamiento de Seguridad Alimentaria que el departamento de Michigan de la Agricultura y el Desarrollo Rural proporciono.

Agricultores Comercializa Consejos de Seguridad Alimentaria

- **Lavarse las manos antes y después de manipular productos frescos.**
- **Para limpiar a fondo, enjuague bien los puerros, usando un montón de frío, agua corriente para eliminar cualquier suciedad o arena encontrada entre las hojas.**
- **Utilizar puerros inmediatamente después del lavado. No recortar o lavarse antes de guardar.**
- **Envuelva puerros en plástico al almacenar en el refrigerador, como otros alimentos pueden absorber su olor.**
- **Si se compra fresco, puerros con durar hasta 2 semanas en el refrigerador. Después de la cocción, puerros deben guardarse en la nevera y utilizar dentro de 2 días.**

Desarrollo de recetas fue apoyado por una beca de Entrenamiento de Seguridad Alimentaria que el departamento de Michigan de la Agricultura y el Desarrollo Rural proporciono.

Agricultores Comercializa Consejos de Seguridad Alimentaria

- **Lavarse las manos antes y después de manipular productos frescos.**
- **Para limpiar a fondo, enjuague bien los puerros, usando un montón de frío, agua corriente para eliminar cualquier suciedad o arena encontrada entre las hojas.**
- **Utilizar puerros inmediatamente después del lavado. No recortar o lavarse antes de guardar.**
- **Envuelva puerros en plástico al almacenar en el refrigerador, como otros alimentos pueden absorber su olor.**
- **Si se compra fresco, puerros con durar hasta 2 semanas en el refrigerador. Después de la cocción, puerros deben guardarse en la nevera y utilizar dentro de 2 días.**

Desarrollo de recetas fue apoyado por una beca de Entrenamiento de Seguridad Alimentaria que el departamento de Michigan de la Agricultura y el Desarrollo Rural proporciono.