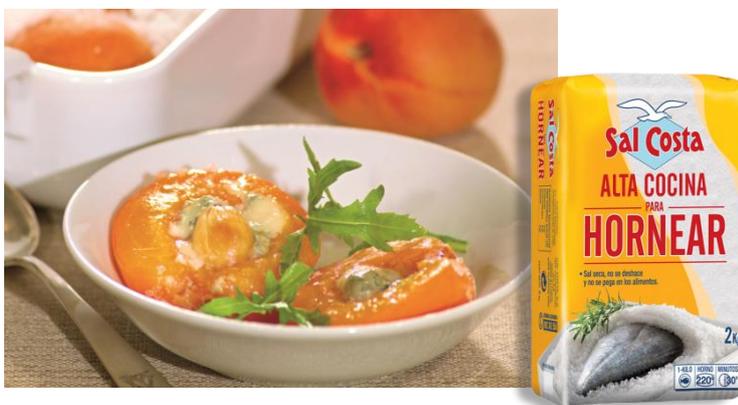


### **Albaricoques rellenos de queso gorgonzola y almendra a la sal**

Tiempo de cocción: 20 minutos

Tiempo total de preparación: 30 minutos



#### **INGREDIENTES:**

- 1 kg de albaricoques
- 1,5 kg de **Sal Costa Alta Cocina**
- 250 g de queso gorgonzola
- 50 g de almendras tostadas
- 150 g de rúcula
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharada de vinagre de Módena

#### **PREPARACIÓN:**

- Cortar los albaricoques por la mitad, deshuesarlos y rellenarlos con una mezcla de queso gorgonzola y almendras.
- Volver a encajar las mitades, cubrirlos con **Sal Costa Alta Cocina** humedecida y cocer en el horno, precalentado a 220°C, durante 20 minutos.
- Pasados los 20 minutos, retirar la sal de los albaricoques y presentarlos con unas hojas de rúcula y una vinagreta de Módena, batiendo simplemente el vinagre y el aceite con un tenedor.
- Una guarnición ideal para servir con carnes de cerdo, aves, o en una original ensalada.