

PERA EN HOJALDRE Y ENSALADA CON ROQUEFORT Y NUECES

INGREDIENTES: para 4 raciones

Peras en hojaldre

- 4 peras conferencia maduras
- ½ limón
- 1 lámina de masa de hojaldre extendida de 25x40 cm. (aprox 275 gr.)
- 1 huevo batido

Ensalada

- 150 gr. de hojas baby de ensalada variada
- 40 gr. de nueces troceadas
- 60 gr. de queso roquefort o de queso azul

Vinagreta

- 40 gr. de aceite de oliva virgen extra
- 10 gr. de vinagre balsámico
- 15 gr. de miel
- ½ cucharadita de sal



PREPARACIÓN:

Peras en hojaldre

1. Precaliente el horno a 200°. Forre una bandeja de horno con papel de hornear y reserve.
2. Pele las peras manteniendo el rabito y frótelas con el medio limón para que no se oxiden. Córtelas una rodaja de la base de la pera para que se mantengan de pie.
3. Corte el hojaldre en tiras de 2x40 cm. Envuelva cada pera con 2 tiras de hojaldre superponiendo ligeramente los bordes y presione con los dedos las uniones. Pincele con el huevo batido y colóquelas en la bandeja preparada.
4. Hornee durante 25-30 minutos a 200°

Ensalada

5. Distribuya las hojas de ensalada en 4 platos y ponga encima las nueces y el queso desmenuzado

Vinagreta

6. Ponga en el vaso todos los ingredientes de la vinagreta y mezcle **2 min./37°/vel.2,5**
7. Coloque una pera en el centro de cada plato, riegue las ensaladas con la vinagreta y sirva.

INFORMACIÓN: Receta facilitada por Cati Ballester