

LA RECETA

Ensalada de peras asadas con miel y gorgonzola

CULTURA

21-11-2020



Ingredientes para 4 personas

Ensalada mixta (roja, valeriana, lechuga, rúcula)

2 peras Abate grandes

100 gr de gorgonzola

4 cucharadas de miel de acacia

4 cucharadas de leche

8 nueces

*2 cucharadas de aceite de oliva + 1 cuchara para cepillar las peras
sal*

Lave bien las peras. Corte en cuatro a lo largo y quitar el núcleo. Deje la piel. Unte con aceite de oliva. Caliente un sartén antiadherente y cocine las peras en ella, dos minutos por cada lado. Mientras tanto, diluya 2 cucharadas de miel en la leche. Triture el queso gorgonzola con un tenedor y mézclelo con la leche y la miel. Coloque las hojas de ensalada en los platos, condiméntelos solo con sal y aceite de oliva. Coloque una cucharadita colmada de queso en el hueco de cada cuarto de pera. Coloque dos cuartos de pera en cada plato sobre las hojas de ensalada. Vierta un chorrito de miel por encima y decore con nueces.

Es un excelente aperitivo.