

Crisps de panceta y pera



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 20min , Número de porciones: 2

Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/crisps-de-panceta-y-pera>

Preparación

Coloque las rebanadas de panceta en una sola capa sobre una fuente de horno revestida con papel de aluminio. Hornear a 220°C durante 8 a 10 minutos o hasta que estén doradas. Transferir a una rejilla de alambre cubierta con papel absorbente. Deje reposar por 10 minutos o hasta que estén crujientes. Cortar la pera transversal en 12 rodajas delgadas eliminando la parte central. Coloque en un plato de servir. Coloque encima uniformemente el queso de cabra y la panceta, espolvorear con pimienta. Rociar con miel antes de servir. Adorne con tomillo, si lo desea.



Ingredientes

- 12 rebanada/s Tocino - Panceta
- 1 unidad/es Pera
- 120 gramo/s Queso de cabra desmenuzado
- 1 poco Pimienta recién molida
- 1 poco Miel
- 1 hoja/s Tomillo fresco

Categorías

Un día normal