

# Ensalada de pera, queso azul y nueces



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 35min , Número de porciones: 2

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/ensalada-de-pera-queso-azul-y-nueces>

## Preparación

Pelar las peras y quitarles el corazón, pero mantener el rabito. Para descorazonarlas se puede usar un vaciador de melón. Cortar la base de las peras para que queden rectas y se sostengan bien de pie. Precalentar el horno a 200°C. Extender la lámina de hojaldre, y cortarla en tiras de 2 o 3 cm. de ancho. Comenzando por la parte superior de cada pera, enrollar una tira de hojaldre, girándola sobre la pera, y superponiendo ligeramente los bordes. Cuando se termine la tira de hojaldre, tomar otra, pegarla a continuación y continuar enrollando. Presionar las uniones con los dedos ligeramente (se puede usar un poco de agua para asegurar de que queda bien pegado). Colocar las peras sobre una bandeja de horno, forrada con papel de hornear, y hornearlas unos 15 minutos. Si el rabito de las peras se quema demasiado, puede taparlo con papel de aluminio. Sacar las peras del horno, y reservar mientras se prepara el resto de la ensalada. Distribuir en los platos de servir los brotes de ensalada, las nueces, y el queso azul desmenuzado. En un bol aparte, preparar la vinagreta simplemente mezclando

## Ingredientes

- 2 Peras no muy grandes
- 1 Lámina de hojaldre
- 150 gramos/s Brotes de Ensalada (hojas verdes a elección)
- 1 puñado/s Nueces
- 50 gramo/s Queso Azul
- 4 cucharada/s Aceite de oliva
- 1 cucharada/s Aceto balsámico
- 1 cucharada/s Miel
- 1 cantidad mínima Sal

## Categorías

Un día normal, Reducida en calorías, Todo el año, Económico, Frutas, Vegetales, Comida para todos los días, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Ensalada, Agridulce

el aceite de oliva, el aceto, la miel y la sal.  
Colocar las peras sobre la ensalada, y servir  
acompañada de la vinagreta de miel y  
balsámico. Disfrute! Fuente:  
<http://www.larecetadelafelicidad.com/>

