

ENSALADA DE QUESO AZUL Y NUECES CON PERAS EN HOJALDRE

INGREDIENTES: (para 4 raciones)

Para la ensalada:

150 g. de hojas baby de ensalada variada

40 g. de nueces troceadas

60 g. de queso roquefort o de queso azul

Para las peras en hojaldre:

4 peras conferencia maduras

½ limón

1 lámina de masa de hojaldre rectangular

1 huevo batido

Para la vinagreta:

40 g. de aceite de oliva virgen extra

10 g. de vinagre balsámico de Módena

15 g. de miel

 $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal



ELABORACIÓN:

Peras en hojaldre:

Precalentamos el horno a 200°. Forramos una bandeja de horno con papel de hornear y reservamos.

Pelamos las peras manteniendo el rabito y las frotamos con el medio limón para que no se oxiden. Las cortamos una rodaja de la base para que se mantengan de pie.

Cortamos el hojaldre en tiras de 2 cm. de anchas y envolvemos cada pera con 2 o 3 tiras superponiendo ligeramente los bordes y presionando con los dedos las uniones. Pincelamos con el huevo batido y las colocamos en la bandeja preparada.

Horneamos durante 25-30 minutos, a 200°, o hasta que veamos que el hojaldre está dorado.

Retiramos del horno y reservamos.

Ensalada:

Distribuimos las hojas de ensalada en 4 platos y ponemos encima las nueces y el queso desmenuzado.

Vinagreta:

En un bol ponemos todos los ingredientes de la vinagreta y mezclamos.

MONTAJE:

Colocamos un pera en el centro de cada plato, regamos las ensaladas con la vinagreta y servimos.

- Sugerencia: podemos dejar las peras hechas con antelación y reservarlas en el frigorífico. Las sacaremos 30 minutos antes de comenzar la comida o cena y prepararemos la vinagreta y la ensalada justo antes de servirlas.