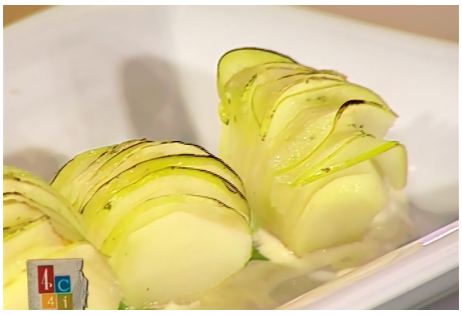
Acordeón de papa y manzana con crema de queso azul y pesto de ciboulette



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Acordeón de papa y manzana

Papas amarillas: 4 Unidades
Azucar: A gusto
Caldo de verduras: 1 1/2 L
Manzanas verdes: 3 Unidades

Crema de queso azul

Mayonesa: 1 cda.
Queso Azul: 200 grs.
Crema de leche: 200 grs.

Pesto de ciboulette

Aceite de oliva extra virgen: 1/2 Taza
Aceite de ajo: 2 cdas.
Ciboulette fresco: 1/2 Paquete
Sal y Pimienta: A gusto
Almendras peladas: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

Acordeón de papa y manzana

- Pele y tornee las papas, luego córtelas en rodajas pero sin llegar a la base, o sea que las rodajas queden unidas.
- Corte las manzanas con piel en cuartos y los cuartos en finos gajos.

Crema de queso azul

- Corte el queso azul en dados.
- Coloque en un bowl la **crema** de leche, incorpore los dados de queso azul y agregue la *mayonesa*, mezcle.

Pesto de ciboulette

- Coloque en la procesadora las almendras peladas, **ciboulette**, aceite de *ajo*, sal, pimienta y aceite de oliva extra virgen, procese.

Armado

- Tome una **papa** y coloque entre medio de cada dos rodajas un gajo de **manzana**, proceda del mismo modo con el resto de papas y manzanas.
- En una *cacerola* con caldo hirviendo cocine las papas con *manzana* hasta que estén tiernas
- Terminada la cocción retire las papas del caldo y dispóngalas sobre una placa, espolvoréelas con azúcar y dórelas unos minutos en un horno precalentado.

Presentación

- Dibuje sobre una fuente círculos con la *crema* de queso azul, luego entre los círculos trace líneas con el pesto de *ciboulette* y sobre cada círculo acomode un acordeón de *papa* y *manzana*.

Tips

-

- Ciboulette

- Es rico en vitamina C y D, potasio y sales minerales.
- En la Edad Media era conocido como “Junco puerro”

- Queso azul

- Se curan en lugares con temperaturas reguladas, tales como cavernas.

- Algunos poseen denominación de origen protegida

- Stilton, Gorgonzola y Roquefort.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/acordeon-de-papa-y-manzana-con-crema-de-queso-azul-y-pesto-de-ciboulette