

Budín de chocolate con peras y queso azul

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Biscuit

Manteca: 125 g

Harina De Arroz: 100 grs.

Yemas: 6 Unidades

Chocolate: 450 g

Nueces tostadas: 2 cdas.

Centro

Chocolate: 50 g

Agua: 100 cc

Queso Azul: 70 grs.

Merengue

Claros: 5 Unidades

Azucar impalpable: 200 grs.

Peras caramelizadas

Manteca: 20 g

Azucar impalpable: Cantidad necesaria

Peras: 2 Unidades

Varios

Cacao: Cantidad necesaria

Helado:

Azucar impalpable: Cantidad necesaria

Menta fresca:

Preparación de la Receta

Centro

- En una *cacerola* coloque el agua, con 50 gr de **chocolate** y el queso azul, trozado.
- Coloque la preparación dentro de moldes pequeños de silicona y lleve al freezer hasta congelar.

Merengue

- Bata las claras, agregando de a poco el azúcar impalpable tamizada, hasta lograr un merengue firme.

Biscuit

- Tamice la *harina* de *arroz*.
- Procese las nueces, hasta arenar
- Mezcle la *harina* de *arroz* y la de nueces
- Derrita a baño Maria el *chocolate* junto con la *manteca*.
- Incorpore las yemas, las harinas y por ultimo el merengue, con movimientos envolventes.

Armado

- En aros de pastelería, forrados con papel *manteca*, coloque un poco de la preparación, luego agregue el centro de *chocolate* congelado y cubra nuevamente con la preparación, hasta $\frac{3}{4}$ del molde.
- Cocine en horno a 180° durante 20 minutos.
- Retire deje reposar unos segundos y desmolde.

Peras caramelizadas

- Pele y corte las peras en gajos.
- En una sartén con *manteca*, saltee las peras con azúcar impalpable.

Presentación

- Espolvoree un plato con cacao, coloque el budín caliente, espolvoree con azúcar impalpable, acompañe con las peras caramelizadas y helado
- Decore con *menta* fresca.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/budin-de-chocolate-con-peras-y-queso-azul>