Combinación de quesos y frutas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Perejil: 1 cdita.
Peras: 2 Unidades
Nueces: 100 g
Aceto balsámico: 100 cc
Berro: 50 grs.
Queso de cabra blando: 250 grs.
Ciboulette: 1 cdita.
Aceite de Nuez: 1 cdita.
Higos Frescos: 500 grs.
Eneldo: 1 cdita.

Opción II

Queso Brie: Cantidad necesaria
Cassis Conserva:

Varios

Tostadas de Pan de Campo:
Pan con Nueces Tipo Integral:

Preparación de la Receta

- Pique las hierbas y las nueces.
- Reduzca el aceto balsámico a 1/4 de su volumen.
- En un bowl mezcle el queso de cabra con la *manteca*, el *ciboulette*, el *perejil*, el *eneldo*, las nueces, sal y pimienta.
- Filetee las peras y los higos.
- En el plato de servicio apoye un aro cortapasta, intercale una capa de higos, una capa de la mezcla de queso, berros, aceite de nuez, aceto balsámico, sal y finalmente las peras.
- Cubra con más queso, decore con higos en forma de abanico y nueces picadas.

Presentación

- Desmolde y acompañe con aceite de berros y tostadas de pan blanco.

Opción II

- Envuelva el queso brie en papel *manteca* y cocine en horno moderado durante 5 a 7 minutos.

Presentación

- Sirva el queso en el centro de un plato, acompañe con tostadas y el cassis.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/combinacion-de-quesos-y-frutas