

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>