# Ensalada con peras asadas, queso azul y garrapiñada de frutos secos




## Ingredientes

**Aceite**: c/n
**Peras**: 2 Unidades
**Lechuga francesa**: c/n
**Manteca**: c/n
**Sal**: 1 Pizca
**Azucar**: 20 grs
**Mix de verdes**: c/n
**Lechuga morada**: c/n
**Queso azul Santa Rosa**: 140 grs

### Garrapiñada de frutos secos

**Azucar**: 70 grs
**Agua**: 60 cc
**Mix de frutos secos**: 100 grs

## Preparación de la Receta

- Colocar en una sartén a fuego medio un poco de *manteca* y azúcar.
- Disponer las peras previamente cortadas en rodajas y sin *pelar* en la sartén y asar lado por lado hasta obtener rodajas bien doradas y caramelizadas.
- Retirar del fuego y esperar a que estén a temperatura ambiente.

### Garrapiñada de frutos secos

- Colocar en una olla caliente a fuego medio el agua y el azúcar y llevar a hervor.
- Una vez alcanzada la temperatura, retirar la olla del fuego y agregar el mix de frutos secos.
- Revolver hasta que el azúcar se cristalice y seque.
- Colocar nuevamente la olla al fuego y esperar hasta que el azúcar se derrita, creando así un caramelo que recubra todos los frutos secos.
- Disponer sobre papel *manteca* o placa de silicona cada pieza por separado para que se enfríen.

## Armado

- En una ensaladera, bowl o plato, disponer el mix de verdes.
- Colocar las peras asadas ya frías, el queso azul Santa Rosa desgranado y la garrapiñada.
- *Condimentar* con un poco de aceite y una pizca de sal.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/ensalada-con-peras-asadas-queso-azul-y-garrapinada-de-frutos-secos**