

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>