Ensalada de arúgula con peras asadas, gorgonzola y miel

Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Pera: 4 Unidades

Para la ensalada:

Arúgula: 4 Tazas
Queso gorgonzola: A gusto
Almendras tostadas fileteadas: A gusto
Arándanos: A gusto
Queso Parmesano: A gusto
Nueces tostadas: A gusto

Para la vinagreta:

Limon: 1 Unidad
Vinagre de vino tino: 2 Cucharadas
Miel: 1 Cucharada
Aceite de oliva extra virgen: 4 Cucharadas
Pimienta molida: A gusto
Mostaza Dijon: 1 Cucharada
Orégano seco: A gusto
Sal: A gusto

Preparación de la Receta

Para asar las peras

- Cortar a la mitad con todo y cáscara
- Cocer sobre el grill por la parte plana hasta que se marquen y se suavicen
- Remover y reservar
- Tostar las nueces y almendras sobre un comal

Para preparar la vinagreta

- En un tazón mezcla el *jugo* de *limón*, el *vinagre* de vino tinto, la *mostaza*, la miel, el *orégano*, sal y pimienta al gusto
- Mezclar con el batidor de globo para integrar un poco
- Continuar batiendo con el globo mientras se *añade* el aceite de oliva en forma de hilo
- Probar y ajusta sazón con más sal o *vinagre* si es necesario

Para servir la ensalada

- Mezclar la **arúgula** con un poco de la vinagreta
- Servir la *arúgula* en cada plato, colocar encima la mitad de una pera asada
- Decorar con queso gorgonzola, parmesano, nueces y almendras tostadas además de *arándanos*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-arugula-con-peras-asadas-gorgonzola-y-miel