

Ensalada de pera y queso azul

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Crema de queso azul

Cebolla: 1 Unidad

Crema de leche: 1 Pote

Queso Azul: 100 grs.

Vino Blanco: 2 cdas.

Manteca: 2 cdas.

Crujientes de pera

Azucar: Cantidad necesaria

Peras: 2 Unidades

Ensalada

Lechugas baby: 20 Hojas

Nueces: A gusto

Cebolla Morada: 1 Unidades

Pan crujiente

Baguette: 1 Unidad

Reducción de oporto con anís

Anís estrellado: 2 Flores

Oporto: 1 Taza

Varios

Pera: 1 Unidad

Uvas negras: 20 Unidades

Vinagreta

Jugo de Naranja: 1/2 Taza

Aceite De Oliva: 3 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Mostaza de Dijon: 1 cdita.

Vinagre de jerez: 1 cda.

Preparación de la Receta

Crema de queso azul

- Pele y pique la *cebolla* en *brunoise*.
- En una olla caliente con *manteca* saltee la *cebolla* a fuego medio hasta transparentar, luego agregue el vino blanco y deje reducir
- Una vez evaporado incorpore el queso azul junto con la *crema* de leche, cocine a fuego mínimo hasta que el queso se funda por completo
- Cuele, vierta nuevamente en la olla y lleve a fuego mínimo hasta espesar.

Reducción de oporto con anís

- Lleve una olla a fuego mínimo, que no sea de aluminio, y vierta el *oporto* junto con las estrellas de anís, cocine hasta espesar.

Crujientes de pera

- Con la ayuda de una mandolina corte las peras bien firmes y con cáscara en finas láminas.
- En una placa con una *plancha* siliconada acomode las láminas de peras, espolvoree con azúcar y coloque encima otra *plancha* de silicona
- Cocine en horno precalentado a 120°C hasta que se caramelicen.

Ensalada

- Pele y corte la *cebolla* en fina juliana.
- Pique las nueces groseramente.
- Coloque en un recipiente la *cebolla* morada junto con las hojas de *lechuga* y las nueces.

Vinagreta

- Coloque en un recipiente el *jugo* de naranjas junto con el *vinagre* de jerez, la *mostaza* de dijón, el aceite de oliva y sazone con sal y pimienta, mezcle bien.

Pan crujiente

- Congele la baguette.
- Una vez congelada corte *fetas* a lo largo.
- Tome aros de moldes individuales y enrosque una feta de pan en cada aro, ate con un hilo y cocine en horno hasta tostar.
- Retire el hilo y luego muy suavemente quite el aro.

Armado

- Pele y retire las semillas de las uvas.
- Corte la pera en finas rodajas justo en el momento que la va a utilizar.
- Coloque las uvas a la ensalada y condimente con la vinagreta.
- Coloque en el centro de un plato dos cucharadas de *crema* de queso azul, encima acomode un crujiente de pan y dentro de este la ensalada.

Presentación

- Decore con las laminas de peras frescas, hilos de reducción de *oporto* frío y los crujientes de peras.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-pera-y-queso-azul>