

Ensalada de Peras con Queso Azul



Ingredientes

Para el aderezo

Hojas verdes: 150 g

Aceto balsámico: 20 cc

Té de sal: 1 cda

Pimienta: 1 Pizca

Queso Azul: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: 60 cc

Para la ensalada

Aceite De Oliva: 1 cda

Peras: 3 Unidades

Limón sutil: 1 Unidad

Mantequilla: 2 cdas.

Azucar: 2 cdas.

Preparación de la Receta

- *Pelar* las peras, cortarlas en cuartos y quitarles las semillas
 - Espolvorearlas con el azúcar y rociarlas con el *limón* sutil
 - Saltearlas en una sartén con el aceite de oliva y la *mantequilla*, sin llegar a que las peras se ablanden
 - Reservar.
 - En un tazón, mezclar el té de sal, el aceite de oliva y la pimienta
 - Una vez disuelta la sal, incorporar el aceto balsámico.
 - Utilizar la vinagreta para *aderezar* las hojas verdes y echar por arriba el queso azul desgranado.
 - Por último, incorporar las peras a la ensaladera.
-
- Al comprar las peras, elije las que estén maduras o casi maduras
 - Presiónalas levemente con el dedo y, si ceden, están el momento de maduración adecuado.

Para las hojas verdes

- Te recomendamos una mezcla de *espinaca*, *rúcula*, *lechuga* y *lechuga morada*.
- También puedes añadirle a la ensalada nueces partidas con la mano.

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