# 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**