Ensalada Tibia Con Peras

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aderezo

Jugo de Limón: 1/2 unidad
Sal y Pimienta: a gusto
Miel: 1/2
Aceite De Oliva: 50 cc

Ensalada

Pistachos: 1 Puñado
Radiccio: 100 g
Sal y Pimienta: a gusto
Berro: 100 g
Ricota: 500 g

Peras

Azucar rubia: a gusto
Peras: 1 unidad

Preparación de la Receta

- Cortar la *ricota* en 3 discos de 2 cm y *dorar* en *plancha* con aceite de oliva por ambos lados.
- *Condimentar* con pimienta
- Mezclar en la misma ensaladera aceite de oliva, *jugo* de *limón* , miel, sal y pimienta.
- Agregar hojas de radiccio cortadas con la mano, *berro* y mezclar con el aderezo.
- Añadir las peras tibias, *ricota* desmenuzada y terminar con pistachos picados por encima.

Peras

- Cortar las peras con piel en gajos y *dorar* en *plancha* con *manteca* por ambos lados.
- Espolvorear con azúcar rubia, caramelizar Al darlas vuelta y reservar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-tibia-con-peras