

Ensalada Tibia de Peras y Camembert



Ingredientes

Manteca: 20 g

Lechuga francesa: 1/2 Planta

Azucar: 20 grs.

Peras: 2 Unidades

Mostaza de Dijon: 20 g

Aceite De Oliva: 100 cc

Harina: Cantidad necesaria

Lechuga criolla: 1/2 Planta

Miel: 20 cc

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Huevos: 3 Unidades

Vinagre Blanco: 30 cc

Queso Camembert: 100 g

Rúcula: 1 Paquete

Pan Rallado: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Ensalada Tibia de Peras y Camembert

- El primer paso consiste en cortar el queso camembert en triángulos pequeños
- Para *marinar* el queso rompa 3 huevos en un bowl
- Agregue sal y pimienta
- Y mezcle la preparación pero sin batir demasiado
- Pase los trocitos de queso por *harina*, luego remójelos en el *huevo* y, por último, por el pan rallado
- Una vez terminado, coloque la preparación en la nevera

Vinagreta

- Coloque miel, *mostaza* de dijon, *vinagre*, y sal y pimienta a gusto
- Mientras bate, incorpore de manera pausada el aceite de oliva
- En una tabla corte 2 peras en gajos sin quitar la piel
- Evite llegar al centro para no tocar las semillas

- Coloque *manteca* en la sartén y, una vez que comience a hacer espuma, estará lo suficientemente caliente como para colocar las peras
- Agregue un poco de azúcar
- Debe saltearlas hasta que queden tiernas pero evitando que se deshagan
- Ahora fría los trocitos de queso en abundante aceite y bien caliente

- Para completar este plato

- Oloque unas hojas de *lechuga* en un bowl, otras de *rúcula*, las peras salteadas y tibias y, por último, agregue la vinagreta
- Mezcle todos los ingredientes y acompañe con el queso frito

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-tibia-de-peras-y-camembert>