Ensaladita tibia de peras y espárragos



Ingredientes

Preparación de la Receta

- Limpiar los espárragos y llevarlos a una sartén caliente con aceite de oliva y *manteca*, cocinar hasta tiernizar y *dorar*. *Condimentar* con sal y pimienta.
- Cubrir la base de un sartén con azúcar, cuando comienza a disolverse revolver con cuchara de madera hasta formar un caramelo claro.
- Agregar peras con piel en gajos y mezclar para se caramelicen por todos sus lados.
- Cocinar 2 minutos y dejar reposar las peras sobre papel *manteca*.

Para las nueces

- Cubrir la base de una olla pequeña con ½ cm de azúcar y cubrir con agua.
- Llevar a fuego y cuando haya burbujas firmes agregar las nueces
- Mezclar bien hasta cubrir con *almíbar* cada nuez y seguir cocinando sin dejar de revolver hasta cubrir con *almíbar* espeso cada trozo
- Reservar.

Para el armado

-
- Cubrir la base de la ensaladera con abundante *rúcula*.
- Acomodar por encima espárragos cortados al bies, peras caramelizadas, tropezones de queso azul y las nueces escarchadas picadas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensaladita-tibia-de-peras-y-esparragos