Galette integral con peras y queso



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Para el relleno

Kale: ½ Atado
Peras: 2 Unidades
Queso Parmesano: 1 Puñado
Aceite De Oliva: A gusto
Sal y Pimienta: A gusto
Ricota: 400 Gramos
Queso Azul : 150 Gramos
Nueces: 1 Puñado
Hojas De Menta : A gusto

Para la masa

Manteca: 180 Gramos
Semillas de Amapola: 1 Puñado
Semillas de sésamo blanco: 1 Puñado
Harina 0000: 140 Gramos
Sal y Pimienta: A gusto
Semilla de sésamo negro: 1 Puñado
Harina integral: 140 Gramos
Agua: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para la masa

- Procesar *manteca* en cubos fría, sal, semillas de *amapola*, *sésamo* negro, *sésamo* blanco, *harina* integral, *harina* 0000 hasta formar un granulado.
- Seguir procesando y agregar agua fría de a poco hasta que la masa se despegue de las paredes.
- Acomodar la masa sobre papel *manteca* y con otro papel *manteca* por encima estirar de manera circular no muy finita.
- Dejar en frió por 15 minutos.

Para el relleno

- Procesar *ricota*, hojas de kale, *menta*, sal, pimienta, aceite de oliva, nueces hasta homogeneizar todo.

Para el armado

- Dejando 3 cm de borde esparcir la *ricota* y por encima acomodar de manera concéntrica las peras cortadas en láminas con cáscara.
- Añadir trozos rústicos de queso azul por las peras y espolvorear con queso parmesano.
- Cerrar los bordes hacia el centro presionando, pincelar la masa con *huevo* y cocinar en horno a 180ªC por 30 minutos.
- Dejar bajar la temperatura, cortar en porciones y servir con hilos de miel por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/galette-integral-con-peras-y-queso