

Hojaldre de peras y queso azul

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa de hojaldre: 1 k

Relleno

Sal: A gusto

Peras firmes: 2 Unidades

Miel: 2 cdas.

Almendras fileteadas: grs.

Queso Azul: 150 grs.

Agua: Cantidad necesaria

Almendras: 1 Taza

Azucar: 2 cdas.

Clara: 1 Unidad

Varios

Quesilla de cabra: 6 Fetas

Duraznos en almíbar mini: 10 Unidades

Pan saborizado: 6 Rodajas

Preparación de la Receta

- Trabaje la masa en frío y estire con un palo de amasar logrando un espesor de 1cm aproximadamente.
- Con la ayuda de un cuchillo marque superficialmente 1cm del borde, como formando un marco alrededor de la masa, luego piche el centro en su totalidad.
- Coloque en una placa y reserve.

Relleno

- Coloque en la procesadora las almendras previamente blanqueadas junto con el azúcar y dos cucharadas de agua, procese.

- Lave las peras y con cáscara corte finas rodajas.

Armado

- Coloque la clara de *huevo* en un recipiente junto con 4 cucharadas de agua y la sal, bata.
- Cubra la superficie pinchada de la masa con la pasta de almendras, encima acomode las rodajas de peras, luego desgrane el queso azul con las manos, bañe con la miel y por ultimo espolvoree con las almendras fileteadas.
- Pinte los bordes marcados de la masa con la clara.
- Cocine en horno a 180°C durante 25 minutos aproximadamente.
- Tueste las rodajas de pan.
- Una vez tostadas coloque encima una feta de queso y los duraznos en *almíbar*.

Presentación

- Una vez fría corte la tarta en porciones y sirva en un recipiente.
- Acompañe con las tostadas con queso y duraznos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/hojaldre-de-peras-y-queso-azul>