Milhojas de manzana y pera

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Peras firmes: 2 Unidades
Lechugas mixtas: 150 g
Queso de Cabra: 100 g
Manzanas rojas: 2 Unidades
Jugo de Limón: 3 Unidades

Vinagreta

Vinagre de Champagne: 20 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Pulpa de mandarina: 100 cc
Aceite de oliva extra virgen: 60 cc
Semillas de Amapola: 10 g

Preparación de la Receta

- Corte las manzanas y las peras en rodajas de 1 cm de espesor aproximadamente y pase por *jugo* de *limón*.
- En un grill caliente rociado con aceite de oliva, marque la fruta de ambos lados, presionándola con algún utensillo de cocina.
- Corte las lechugas mixtas con las manos(*rúcula*, escarola, francesa,)y coloque en un bowl, condimente con sal y pimienta
- Reserve.
- Corte el queso de cabra con las manos y reserve.

Vinagreta

- En un bowl mezcle la pulpa de *mandarina*, con el *vinagre* de champagna, el aceite de oliva extra virgen, sal, pimienta y las semillas de *amapola*

Presentación

- Sobre un plato arme un mil hojas intercalando las frutas asadas con las lechugas, coloque el queso de cabra alrededor y rocíe con la vinagreta.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/milhojas-de-manzana-y-pera