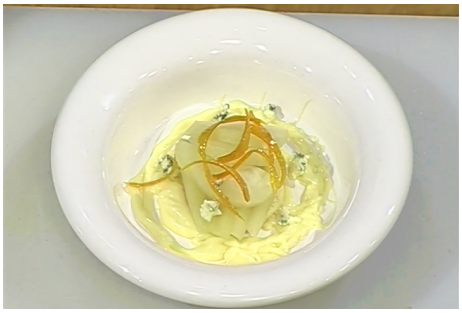
Peras poche con queso azul



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Agua: Cantidad necesaria
Miel: 2 cdas.
Azucar: 3 cdas.
Queso Azul: 150 grs.
Chaucha de vainilla: 1 Unidad
Naranjas confitadas: 20 g
Peras: 2 Unidades
Hojas de menta: 4 Unidades
Queso mascarpone: 1 Taza

Preparación de la Receta

- Pele las peras.
- Mezcle el queso mascarpone con la miel.
- Corte las cascaritas de *naranja* confitadas en tiras.
- Desgrane el queso azul.

Armado

- En una olla con agua caliente, cocine las peras junto con la vainilla, la *menta*, y el azúcar hasta que estén tiernas.
- Apague el fuego y deje enfriar dentro del líquido
- Corte en cuartos y retire el centro.
- Luego corte en láminas.

Presentación

- Sirva en un plato la mezcla de mascarpone y miel, por encima las peras y espolvoree con el queso azul
- Decore con la *naranja* confitada

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/peras-poche-con-queso-azul