

# Peras rellenas



## Ingredientes

### Peras rellenas

**Avellanas tostadas:** Cantidad necesaria

**Peras:** 4 Unidades

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Queso Azul:** 200 grs.

**Queso Parmesano:** 50 grs.

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Ciboulette:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- Precaliente el horno a 200° c
- Corte las peras al medio, y con la ayuda de un sacabocados há gales un hueco no muy profundo
- Luego córteles apenas una base para que queden bien paradas en la fuente de horno
- Desgrane el queso Azul con las manos y colóquelo en un bol junto con la *ciboulette* y las avellanas tostadas picadas
- Salpimiente
- Rellene las peras con la mezcla
- Rocíe con un poco de aceite de oliva y queso Parmesano
- Lleve a horno fuerte durante 20 a 25 minutos, o hasta que estén gratinadas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/peras-rellenas-3>