Rosti de papa y pera con queso azul

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Papas: 3 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Nueces: 100 g
Queso Azul: 200 grs.
Peras: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Aceto balsámico: 1 cda.
Berro: 100 g

Preparación de la Receta

- Cocine las papas en abundante agua salada en ebullición hasta que estén tiernas.
- Escurra las papas, pele y ralle con la parte gruesa del rallador.
- Pele las peras, ralle con la parte gruesa del rallador y deje escurrir bien.
- En un bowl combine las papas y las peras ralladas con sal y pimienta.
- En una sartén caliente con aceite de oliva disponga la mezcla de papas y peras.
- Aplaste contra el fondo cubriendo toda la superficie de la sartén.
- Deje cocinar hasta que se dore la base, dele vuelta y termine la cocción.
- Desgrane el queso azul.
- Condimente el *berro* con sal, pimienta, aceto balsámico y 3 cucharadas de aceite de oliva.

Presentación

- Sirva la rosti en una fuente, corone con el *berro*, las nueces y el queso azul.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/rosti-de-papa-y-pera-con-queso-azul