

Scons de romero y queso azul

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Harina: 4 Tazas

Romero: 1 cda.

Manteca: 300 g

Crema de leche: 50 cc

Miel: 2 cdas.

Harina de Maíz: 1½ Taza

Huevo: 1 Unidad

Azúcar Negro: 1 Taza

Ensalada

Nueces pecan: 200 grs.

Peras: 2 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 100 cc

Mostaza de Dijon: 1 cdita.

Miel: 1 cda.

Vinagre Blanco: 1 cdita.

Rúcula: 1 Paquete

Relleno

Queso gorgonzola: 500 g

Crema de leche: 250 cc

Preparación de la Receta

- Procese la *harina* con la *polenta* el azúcar, la *manteca* fría, la *crema* y la miel hasta unir los ingredientes.
- Añada el *huevo* y el **romero**, termine de unir.
- Termine de amasar en la mesada.

Relleno

- Corte el queso en cubos y procese con la *crema* de leche.
- Tome una porción de masa y rellene la base y paredes de moldes para muffins.

- Rellene el interior de la masa una cucharada de queso y *crema*.
- Tape con un disco de masa y elimine el excedente de los bordes.
- Cocine en el horno moderado (180° C) durante 10 a 15 minutos.

Ensalada

- Pele las nueces.
- Corte las peras en láminas finas.
- En un bowl mezcle las hojas de *rúcula*, las nueces y las peras.
- Emulsione el *vinagre*, la sal, la pimienta, la *mostaza*, la miel y el aceite.
- Aderece la ensalada con la vinagreta.

Presentación

- En el costado de un plato, sirva una porción de ensalada dándole volumen, un scon en el centro.

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