MARÍA



APERITIVOS / ENTRANTES · VEGETARIANO

Volován de quesos con trufa y pera

20min 4 raciones

Ingredientes

- Hojaldre
- Queso crema
- Queso Idiazabal
- Queso viejo tostado
- Salsa de trufa
- Pera

Elaboración

1. Cortar el hojaldre en cuadrados, pinchar con el tenedor en el centro, poner papel vegetal y unos garbanzos encima para que suban los bordes pero no la zona central
2. Hornear a 190° unos 12-15 minutos hasta que tenga tono dorado
3. Mientras tanto, mezclar el queso crema con los diferentes quesos rallados e integrar 1 cdita de salsa de trufa
4. Al mismo tiempo, pelar y cortar la pera en dados pequeños, ponerla en un bol y meter al microondas unos 2 minutos para caramelizar, vigilándola
5. Cuando el hojaldre esté listo, añadir la crema de quesos con trufa y por encima la pera, hornear en modo grill 2 minutos más

RECOMENDACIONES

Rallar el queso de una cuña natural, no comprarlo envasado.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy