

MARÍA

PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Hojaldre de pera y tomate

20min 4 raciones

Ingredientes

- Lámina de hojaldre
- Miel
- Pera
- Queso azul
- Aove
- Vinagre balsámico
- Sal
- Tomate
- Mozzarella
- Pesto
- Huevo

Elaboración

1. Laminar la pera y el tomate
2. Cortar los diferentes quesos y reservar
3. Estirar el hojaldre justo cuando vayas a hacerlo y dividirlo con un cortador en porciones iguales
4. Sobre papel de horno, poner un chorrito de miel, la pera y el hojaldre, cerrar y clavar el tenedor para evitar que suba; pincelar con huevo para que se dore
5. Con el otro hacer lo mismo: sobre papel de horno poner aove, vinagre balsámico, sal, tomate y el hojaldre encima
6. Hornear 20 minutos a 180° con el horno precalentado
7. Al sacarlo, darle la vuelta y añadir queso azul sobre el de pera y mozzarella y pesto sobre el de tomate

RECOMENDACIONES

Estirar el hojaldre justo cuando vayas a hacerlo, ya que el calor no es buen aliado del hojaldre. Se puede sustituir el huevo batido por leche para pincelar y dorar.

Hecho con CookNest