MARÍA



SOPAS Y CREMAS · VEGETARIANO

Crema de queso gorgonzola

4 raciones 471 kcal

Ingredientes

- **200 ml** nata
- **180 gr** ricotta
- **150 gr** gorgonzola
- Pera
- Nueces
- Pimienta

POR RACIÓN

Proteínas	**15 g**
Grasas	**42 g**
Hidratos	**12 g**
Fibra	**2,3 g**

Elaboración

1. En el vaso batidor añadimos la nata de cocinar, el queso ricotta, el gorgonzola, un poco de pimienta y trituramos
2. Cortamos pera en dados pequeños y en láminas, reservamos
3. Añadimos la pera en dados en el fondo de un bol, la crema de queso y decoramos con nueces, la pera laminada y un toque de pimienta

RECOMENDACIONES

Es preferible hacerlo un par de horas antes y dejarlo en la nevera para que vaya cogiendo bien los sabores, y sacarlo 15 minutos antes para que no esté excesivamente fría. El gorgonzola se puede sustituir por roquefort (si nos gusta el queso más potente) y la pera se puede cambiar por manzana ácida. Todos los ingredientes se pueden sustituir a tu gusto.

Hecho con CookNest