Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Hojaldre de pera, queso azul y nueces

20min · 6 raciones · 422 kcal

Ingredientes

- 1 masa de hojaldre
- 3 peras
- 200 gramos de queso azul, roquefort, gorgonzola o el que más te guste
- 10 nueces
- 1 poco de licor: brandy, coñac, vino dulce...
- 1 cucharada de miel
- 1 huevo

POR RACIÓN

Proteínas	12 g
Grasas	26 g
Hidratos	36 g
Fibra	4 g

Elaboración

1. Colocamos la masa en un papel vegetal y marcamos un rectángulo con el cuchillo para que suba más los bordes (sin apretar para no romper la masa). Pinchamos la masa con un tenedor. Vamos precalentando el horno a 180 grados.
2. Batimos el huevo y pintamos la masa por todos lados.
3. Partimos las nueces y las hidratamos con algún licor.
4. Troceamos el queso y lo ponemos encima del hojaldre.
5. Lavamos y pelamos las peras. Las troceamos finamente en láminas y las colocamos encima del hojaldre.
6. Añadimos las nueces y horneamos 15-20 minutos hasta que se empiece a dorar.
7. Presentamos con un poco de miel y a disfrutar.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta