

# PERA EN HOJALDRE Y ENSALADA CON ROQUEFORT Y NUECES

## INGREDIENTES

### Peras en hojaldre

- 4 peras conferencia maduras
- ½ limón
- 1 lámina de masa de hojaldre extendida de 25x40 cm (aprox. 275 g)
- 1 huevo batido

### Ensalada

- 150 g de hojas baby de ensalada variada
- 40 g de nueces troceadas
- 60 g de queso roquefort o de queso azul

### Vinagreta

- 40 g de aceite de oliva virgen extra
- 10 g de vinagre balsámico
- 15 g de miel
- ½ cucharadita de sal

## ACCESORIOS ÚTILES

- bandeja de horno
- papel de hornear
- pincel de repostería

## PREPARACIÓN

### Peras en hojaldre

1. Precaliente el horno a 200°C. Forre una bandeja de horno con papel de hornear y reserve.
2. Pele las peras manteniendo el rabito y frótelas con el medio limón para que no se oxiden. Córtelas una rodaja de la base para que se mantengan de pie.
3. Corte el hojaldre en tiras de 2x40 cm. Envuelva cada pera con 2 tiras de hojaldre superponiendo ligeramente los bordes y presione con los dedos las uniones. Pincele con el huevo batido y colóquelas en la bandeja preparada.
4. Hornee durante 25-30 minutos (200°C).

### Ensalada

5. Distribuya las hojas de ensalada en 4 platos y ponga encima las nueces y el queso desmenuzado.

### Vinagreta

6. Ponga en el vaso todos los ingredientes de la vinagreta y mezcle **2 min/37°C/vel 2.5**.
7. Coloque una pera en el centro de cada plato, riegue las ensaladas con la vinagreta y sirva.

## INFORMACIÓN

- Receta facilitada por Cati Ballester.



Tiempo activo: 20 min  
Tiempo total: 45 min



4 raciones



media



Por ración:

Energía 2.383 kJ / 570 kcal  
Proteínas 10 g / Hidratos 35 g  
Grasa 43 g / Colesterol 103 mg  
Fibra 4 g