

Clase de Navidad 2015
Thermomix (Thermomix TM31)



PERA EN HOJALDRE Y ENSALADA CON ROQUEFORT Y NUECES



TIEMPO ACTIVO
20 min



PRECIO
bajo



TIEMPO TOTAL
45 min



TIEMPO DE HORNO
25 min - 30 min



DIFICULTAD
media



RACIONES
4 raciones

INGREDIENTES 4 RACIONES

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