

## Raciones para 7

1 Queso camembert  
Romero  
Pimienta negra  
70 gr Nueces pecanas  
40 gr Miel  
30 gr Azúcar  
1 Lámina Hojaldre  
2 Cucharadas Olivada  
1 yema Huevo  
100 gr Pera de conferencia  
100 gr Azúcar  
Salchichón ibérico  
Fuet  
Uvas  
Manzana  
Almendras  
Pistacho  
Queso de cabra  
Aceitunas  
Tostas

- 1 Para el cambert con hierbas: Hacer unos cortes en cuadrícula sobre la corteza del queso. Introducir unas hojitas de romero y añadir un toque de pimienta negra. Llevar al horno a 180°C durante 5 minutos.
- 2 Para los bastones de hojaldre y olivada: extender la olivada sobre la mitad de la lámina de hojaldre y plegar. Con ayuda de un rodillo, aplanar el hojaldre. Cortar con un cuchillo tiras de 1,5 cm de grosor y enrollarlas. Pintar los bastones con yema de huevo y hornear a 200°C durante 15 minutos.
- 3 Pelar las peras y quitarles las semillas. Trocear la pera en cubos pequeños. Añadir a una olla junto con la sal y cocinar hasta que la pera se deshaga y la mermelada alcance la consistencia que queremos. Retirar y dejar enfriar.
- 4 Añadir el azúcar a una sartén

# Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/tabla-aperitivos-nochevieja/>

**COOKING**  
**LOVERS** 