Tabla de aperitivos para Nochevieja

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 180ºC 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 200ºC 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/