

Tabla de aperitivos para Nochevieja

COOKING
LOVERS TEKA

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/>

