

Hojaldre crujiente de pera y queso gorgonzola

COOKING
LOVERS TEKA



Consejo del chef

Sirve el crumble de pera con el helado que más te guste por encima y a disfrutar.

Raciones para 1

1 lámina
hojaldre

1
pera
30 g
queso gorgonzola

nueces

aceite de oliva

rúcula

miel de caña

- 1 Estira un cuadrado de masa de hojaldre sobre una bandeja de horno forrada con papel vegetal y pincha la base con un tenedor para que no se inflé.
- 2 Extiende sobre la masa, una pera cortada en rodajitas finas. Distribuye sobre la pera unos trocitos de queso gorgonzola u otro queso azul y un puñadito de nueces.
- 3 Rocía con un chorrito de aceite de oliva los ingredientes y hornea 20 minutos a 180 grados.
- 4 Una vez fuera del horno, añade la rúcula por encima y un chorrito de miel de caña y ¡listo!

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/hojaldre-crujiente-de-pera-y-queso-gorgonzola/>

