

# Hojaldre crujiente de pera y queso gorgonzola

COOKING  
LOVERS TEMA



## 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 infle.
- 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/>

