

Será por recetas



Peras con roquefort

Entrantes

 4 Personas

 35 Minutos

 Media

 Enviada el 31/05/2012

Ingredientes

- 200 g de queso roquefort
- 300 g de nueces
- 2 cucharadas soperas de miel
- 1 ½ barras de canela
- 6 cucharadas soperas de zumo de limón
- 4 cucharadas soperas de mantequilla blanda
- 150 ml de agua caliente
- 8 flores de lavanda frescas
- 200 ml de vino o licor de nuez
- 2 cucharadas soperas de coñac
- 4 cucharadas soperas de azúcar moreno
- 8 clavos
- 4 peras semiduras

Elaboración

Primero, echar el roquefort la mantequilla y el coñac y remover todo. Cubrir la mezcla con papel de plástico y reservar en la nevera. Recubrir las nueces con agua hirviendo, dejar reposar unos 10 minutos y quitar al momento la cáscara marrón. Echar el agua caliente, el azúcar y la miel en una cacerola, calentar y remover continuamente hasta que la miel y el azúcar se hayan disuelto completamente.

A continuación añadir flores de lavanda, los clavos y las barras de canela y llevarlo a ebullición. Agregar el vino o licor de nuez y las nueces. Cocer a fuego lento unos 5 minutos. Sacar las nueces con una espumadera y dejar escurrir un poco. Pelar las peras, partir en dos y quitar el corazón, de modo que dejes espacio para colocar el relleno.

Untar inmediatamente cada mitad con zumo de limón para que la pulpa no se haga marrón. Cortar un poco de la parte exterior de cada mitad de pera para que se pueda colocar de pie sobre el plato y no se tambalee. Con una cuchara sobra previamente sumergida en agua caliente extraer unas albóndigas de la masa de roquefort y colocar en los huecos de las peras. Adornar con las nueces y rociar con jarabe de azúcar y miel. Servir al momento.



Autor receta de Peras con roquefort

Melk

 37 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 29/05/2012