

APERITIVO DE HOJALDRE CON PERA, NUECES Y GORGONZOLA

INGREDIENTES (para 8 personas)

1 lámina rectangular de
hojaldre de Buitoni

2 peras conferencia

40 g de nueces

75 g de queso gorgonzola

3 cucharadas soperas de miel

1 huevo

ELABORACIÓN

Precaentamos el horno a 200°C.

Limpiamos las peras y las partimos en 4 láminas.

Remojamos las nueces en agua durante 10 minutos, las escurrimos y las secamos ligeramente.

Estiramos el hojaldre, lo cortamos en 8 rectángulos iguales, pinchamos las láminas resultantes con la ayuda de un tenedor, dejando el borde alrededor de cada rectángulo sin pinchar y las pintamos con huevo batido.

Ponemos una lámina de pera sobre cada rectángulo.

Repartimos el queso, las nueces y la miel por encima de los rectángulos.

Cocemos al horno durante 15 minutos aproximadamente o hasta que están ligeramente dorados, dejamos enfriar y servimos.