ENSALADA CON PERAS Y QUESO GORGONZOLA

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Frambuesa

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Saludable
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Servir inmediatamente, sino las peras comienzan a oxidarse y oscurecen.

Descripción:

Entrante fresquito y sano.

Ingredientes para 2 personas :

- 1 bolsa de mezclum de lechuga
- 2 peras maduras
- 100 gr queso gorgonzola o roquefort
- 40 gr. de nueces
- tomates cherry para decorar

Preparación:

Paso 1

Poner en un bol la mezcla de ensaladas, las dos peras maduras cortadas en forma de cubos (dejarles la piel, que es donde residen todas las vitaminas, eso sí lávalas antes), el queso gorgonzola o roquefort desmenuzado y las nueces troceadas. Antes aliñaba esta ensalada con una salsa vinagreta (aceite, vinagre, mostaza, miel, sal y pimienta), pero desde que la probé con la salsa naranja que recetizé, es la que le pongo ahora siempre. La podéis encontrar en el apartado de "salsas". Decorar con tomates cherry abiertos por la mitad.