

MILHOJAS DE PERAS AL RIESLING CON ROQUEFORT



INGREDIENTES

1 lámina de hojaldre
6 peras
Vino riesling
100 g azúcar
1 limón
100 g roquefort
300 g nata
50 g azúcar

DECORACIÓN

½ clara
Azúcar glaze
Limón
Mermelada de fresa colada

MODO DE HACERLO

Extender la masa de hojaldre sobre una superficie ligeramente enharinada y cortar 3 rectángulos grandes. Colocar en una bandeja de horno con silicona, pinchar y enfriar. Colocar encima otra bandeja de horno para que no suba. Hornear a 200° unos 20 minutos, hasta que se dore. Enfriar.

Pelar las peras. Cortar por la mitad a lo largo y descorazonar.

Cocer en el vino con el zumo de limón y el azúcar hasta que estén tiernas.

Ecurrir las peras y laminar.

Montar la nata con el azúcar. Reservar.

GLASA

Mezclar la clara con el azúcar glase hasta formar una crema espesa. Aromatizar con unas gotas de limón. Pintar con la glasa una banda de hojaldre y decorar con la mermelada de fresa. Dejar que se seque.

MONTAJE

Poner una banda de hojaldre como base, cubrir con una capa de nata montada, disponer las peras laminadas con unos trocitos de roquefort, colocar otra banda de hojaldre y cubrir con más nata montada y peras con queso. Terminar con la banda de hojaldre decorada.