

ENSALADA de Pera Y GORGONZOLA

🕒 30 minutos

📏 Fácil

👤 2 personas

✓ INGREDIENTES

- 2 peras
- 40 g de mantequilla
- 80 g de queso gorgonzola
- ½ bolsa de **Mezcla Dúo Canónigo + Rúcula Florette**
- 4 cucharadas de miel
- ½ lima
- 6 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- Cebolla crujiente



1 Corta las peras en gajos y **glasea** en una sartén con un poco de mantequilla. **Reserva.**



2 Parte el queso en pequeños dados y **mézclalo** con la mezcla de canónigo y rúcula.



3 **Añade** los gajos de pera.



4 **Prepara** un aliño con la miel, el zumo de lima y el aceite de oliva.



5 **Sazona, salsea** con el aliño y termina con la cebolla crujiente.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Duo
Canónigo + Rúcula

