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