

POSTRES

MINI TARTAS DE HOJALDRE CON QUESO BRIE PERAS Y QUESO AZUL



INGREDIENTES

- 1 pera
- 1 cucharadita de ghee, (si no tienes, puedes usar mantequilla + aceite oliva)
- Azúcar
- Sal de mar
- 2 quesos Brie
- Una masa de empanadas de hojaldre
- Queso azul desmigajado
- Avellanas
- Frutos secos que más te gusten
- 1 huevo
- 2 cucharadas de leche y pincelar las masas
- Miel

PREPARACIÓN

- Cortar 1 pera en láminas delgadas, en un sartén poner una cucharadita de ghee (mantequilla clarificada) si no tienes, puedes usar mantequilla + aceite oliva. Cuando esté derretido poner las láminas de pera ordenadamente en todo el fondo del sartén.
- Espolvorear una cucharada de azúcar + sal de mar a gusto.
- Cocinar a fuego fuerte para que se caramelicen.
- Cortar en rectángulos de similar tamaño 2 quesos Brie.
- Sobre una masa de empanadas de hojaldre (del supermercado), poner en el centro, intercaladas, láminas de queso Brie y pera caramelizada.



- Pasar el dedo mojado con agua por el borde de la masa y hacer pliegues apretando bien con los dedos todo el borde de la masa para hacer unas canastitas alrededor del relleno.
- Espolvorear sobre el relleno, queso azul desmigajado + avellanas picadas groseramente (o los frutos secos que más te gusten).
- Mezclar 1 huevo +2 cucharadas de leche y pincelar las masas.
- Llevar al horno pre calentado a 180° hasta que la masa esté dorada.
- Servir tibio y con un poco de miel quedan brutales.

