

## ENTRADAS

# TACITAS CON RICOTA, QUESO AZUL Y PERA CAMELIZADA



### Ingredientes:

- 250 g de ricota
- 100 g de queso azul
- 3 cebollines
- 3 cucharadas de cibulette picado
- Sal y pimienta a gusto
- ½ taza de almendras laminadas
- 1 pera
- 1/3 taza de azúcar
- 1 cucharada de mantequilla

### Preparación

- En un pocillo poner 250 g de ricota +100 g de queso azul desmigajado + la parte blanca de 3 cebollines + 3 cucharadas de cibulette picado + sal y pimienta al gusto + ½ taza de almendras laminadas.
- Mezclar todo muy bien y poner en una manga pastelera para rellenar las tacitas de masa.
- Para las peras caramelizadas pelar y cortar en dos 1 peras, eliminar las pepas y cortar en láminas delgadas.
- En un sartén antiadherente poner 1/3 taza de azúcar y calentar a fuego medio/alto hasta que empiece a formarse el caramelo.
- Agregar 1 cucharada de mantequilla + las láminas de pera + sal y pimienta al gusto.



- Bajar el fuego y cocinar hasta que las esperas estén tiernas y color caramelo, retirar y reservar para poner sobre las masitas antes de servir. Pasa las masitas rellenas, por 3 o 4 minutos por el horno a 250 grados, solo para dar un toque de calor.
- Decorar con reducción de balsámico

