

ENTRADAS

ENROLLADO DE MASA PHILLO CON QUESO AZUL, PERAS Y CAMEMBERT



Ingredientes:

- Masa filo
- Mantequilla
- Peras
- 1 cucharada de azúcar morena
- 1 cucharadita de mantequilla
- Sal
- Pimienta
- 2 quesos camembert
- 60 g de queso azul
- 200 g de crema
- 4 yemas
- 150 g de queso parmesano
- Romero fresco

Preparación

- Arrugar y mojar bajo el agua de la llave un cuadrado grande de papel encerado. Estilar y cubrir un molde redondo.
- Estira una lámina de masa filo en la mesa y pincela con mantequilla derretida. Haz pliegues hasta hacer un acordeón y luego enrolla en sí mismo (como un caracol). Pon en el centro del molde.
- Pincela con mantequilla otra lámina de masa phillo y vuelve a doblar como un acordeón y enrolla alrededor de la masa que está en el molde.



- Has lo mismo con las masas necesarias hasta completar toda la base del molde.
- No hay que apretar mucho, es mejor que quede holgado y los pliegues separados.
- Pincelar todo con mantequilla derretida.
- Llevar al Horno precalentado a 180° por 20 minutos.
- Retirar del Horno y reservar.
- Picar las peras en láminas, poner en un sartén 1 cucharada de azúcar morena, acomoda ordenadamente las láminas de peras y rociar 1 cucharadas de azúcar morena.
- Cocina a fuego medio/alto hasta que se empiece a formar un caramelo, dar vuelta si es necesario.
- Cuando se forme el caramelo agregar 1 cucharadita de mantequilla + sal y pimienta al gusto. Remueve nuevamente el sartén y retira el fuego.
- Corta en láminas delgadas 2 Quesos Camembert e introduce en los pliegues de la masa de la tarta.
- Haz lo mismo con las peras caramelizadas.
- Espolvorea 60 g de queso azul desmigajado con las manos.
- En un bowl aparte poner 200 g de crema +4 yemas + sal y pimienta al gusto (ir probando por que los quesos pueden ser salados) + 150 g de queso parmesano rallado.
- Mezcla todo muy bien y cuando esté bien incorporado vierte sobre la masa agrega un poco más de queso azul si quieres y decorar con romero fresco sobre toda la superficie. Lleva al horno precalentado a 180° por 30 o 35 minutos (puede ser un poco más) o hasta que esté cuajado y dorado en la superficie.

