

DIP DE PERA CON QUESO MASCARPONE Y HIERBAS.

Ingredientes:

2 peras ralladas y exprimidas, rociadas previamente con jugo de limón.

200 gr. Queso mascarpone.

1 cda. Consomé de pollo.

1 cta. Salsa inglesa.

1 cta. Hierbas frescas. Tomillo, albahaca y romero.

50 gr. Queso parmesano rallado para decorar.

1 pan baghette cortado al sesgo y tostado.

-mezcle en un bowl el queso, las hierbas y consomé.

-cuando tenga una textura uniforme, añada la salsa inglesa y las peras ralladas y fuertemente exprimidas, para tener el tropiezo de la fruta, más no exceso de líquido.

-revuelva bien, cheque el punto de sal y refrigere hasta servir.

-las rebanadas de pan, tuéstelas en el horno a 180°C, hasta dorar y que estén crujientes.

-sirva en cada copa una tapa de este dip o bien, en una charola, ofrezca a sus visitas.

Decorando con un copete de queso parmesano rallado y una hoja de su hierba preferida.

Si le es difícil conseguir el queso mascarpone, utilice queso crema a temp. Ambiente.