

PERAS RELLENAS CON QUESO NAZARETH



Instructions:

Pele las peras, córtelas a la mitad, vacíelas y unte con zumo de limón

Cuézalas en agua con azúcar dejándolas un poco crujientes

Mezcle el queso rallado con unas gotas de zumo de limón, mayonesa, armañac, ½ cucharada sopera de miel y una pizca de pimienta y sal

Vierta la mezcla en una manga de repostería y rellene las peras una vez que estén frías

Adorne con fruta y/o nueces

Serves:

4 people

Recipe type:

Postre

Allergens information:

Nueces

Grado de dificultad:

2
