



Bruschetta de queso feta con nueces caramelizadas y pera

Receta de V-ZUG AG



Preparación	20 Min.
Tiempo de cocción	20 Min.
Unidad	12
Aparato	Combair V2000 a partir de 2021

Servidas con un cóctel espumoso o un refrescante móctel, estas bruschetta combinan sabores picantes, dulces y crujientes y garantizan una experiencia de sabor equilibrada.

Bruschetta

2 Cucharada sopera Miel líquida
50 g Frutos secos, (por ejemplo, nueces) picadas gruesas
100 g Queso feta, troceados
75 g Yogur griego
Una pizca de sal
Un poco de pimienta
½ Baguette, en 12 rebanadas de 1 cm de grosor aprox.
2 Ramitas de romero, Hojitas sueltas

Presentación

1 pera pequeña, en cortes finos
un poco de zumo de limón
un poco de aceite de oliva
1 Una pizca Sal

Bruschetta





Precalentar la cámara de cocción a 180 °C con aire caliente. Mezclar la miel y los frutos secos en un cuenco. Poner el queso feta y el yogur en un robot de cocina, batir durante unos 2 minutos hasta que quede cremoso, sazonar con sal y pimienta al gusto. Colocar las rebanadas de la baguette en una bandeja de horno forrada con papel de hornear y untarlas con la crema de queso feta. Esparcir por encima la mezcla de frutos secos y miel y espolvorear con romero. Colocar la bandeja en la cámara de cocción precalentada y cocinar durante unos 15 minutos. Retirar y dejar enfriar brevemente.

Aire caliente (180 °C)

Introducir bandeja

Aire caliente 180 °C durante 15 Min.

Presentación

Marinar brevemente las rodajas de pera con un poco de zumo de limón, aceite de oliva y sal, y colocar sobre la bruschetta caliente.

Accesorios

Bandeja

Información complementaria

Creado el

16.12.2024

