BOTANA DE QUESO AZUL CON PERA Y NUEZ

Ingredientes:

1 baguette o pan artesanal

2 cucharaditas de mantequilla

2 peras ó manzanas pequeñas cortadas en cubitos

50 g de queso azul desmoronado

1/4 taza de nueces picadas

Miel de abeja al gusto

Procedimiento:

En una sartén funde la mantequilla y agrega los cubitos de pera. Sal pimienta al gusto. Cocina por unos minutos para que se caramelicen las peras.

Corta en rebanadas gruesas y largas el pan. Coloca un poco de las peras con mantequilla. Espolvorea el queso azúl y un poco de nueces picadas.

Hornea por 10 minutos a 180C para que dore ligeramente el pan. Retira del horno. Decora con un poco de miel de abeja y ofrece.

Tiempo de preparación: 10 minutos

Consejo: Puedes cambiar la pera por higos frescos ó manzana.

Tiempo de preparación:	10 minutos
Grado de dificultad:	Fácil

Porciones:	4-6