



TARTINE DE PERA, QUESO DE CABRA, NUECES Y FUET ESPETEC

Experimenta sabores y contrastes con este bocadillo gourmet. El dulce de la pera y el salado y exquisito sabor del fuet se unen a un queso con personalidad y acompañamientos de lujo. Una fuente de matices que te enamorarán.

INGREDIENTES PARA 4 RACIONES:

- 1 baguette
- 2 peras
- 150 gr de queso de cabra
- 12 nueces peladas
- ½ Fuet Espetec Noel
- Aceite de oliva, pimienta negra

PASO A PASO:

- 1 Cortamos el fuet y la pera pelada en lonchas finas, y picamos las nueces.
- 2 Abrimos la baguette por la mitad, cortamos las puntas y cada mitad la partimos en cuatro. Tostamos ligeramente el pan por ambos lados.
- 3 Colocamos el pan en una fuente apta para horno, sobre el pan disponemos la pera y el queso, cortados en lonchas. Sazonamos con un poco de pimienta y esparcimos por encima las nueces picadas.
- 4 Habiendo precalentado el horno, gratinamos durante unos minutos, hasta que el queso quede dorado. Sacamos del horno y añadimos por encima el fuet cortado en lonchas finas.