



Fiorelli de setas exprés con salsa de queso azul

con pera caramelizada, nueces y miel

Exprés

Preparación en 15'

Preparation time : 15 min.



Pera



Fiorelli relleno
de champiñones



Queso azul



Leche



Nueces peladas



Miel



Sal y pimienta



Mantequilla



Azúcar



What did you think of this recipe?
Scan the QR code to share your feedback.

Find the full recipe and preparation details online.
<https://hfresh.cottey.fr/es-ES/recipes/fiorelli-de-setas-expres-con-salsa-de-queso-azul-612>

Detach me! _____

Before you start

Plan ahead by checking the use-by dates of your ingredients. Rinse fresh produce and prepare the quantities listed below.

Utensils

Colador, Olla, Sartén antiadherente

Ingredients for 1-6 people

Ingredient	2p	4p	6p
Pera (unidad(es))	1	2	3
Fiorelli relleno de champiñones (unidad(es))	1	2	3
Queso azul (gramo(s))	100	200	300
Leche (mililitro(s))	200	400	600
Nueces peladas (gramo(s))	10	20	30
Miel (paquete)	1	2	3
Sal y pimienta (pizca(s))	1	1	1
Mantequilla (cucharada(s))	1	2	3
Azúcar (cucharadita(s))	1	2	3

Add yourself

Salt, pepper, oil and water according to taste.

Nutritional values

Per serving	Amount
Valor energético (kj)	3132 kj
Valor energético (kcal)	749 kcal
Grasas	36.6 g
de las cuales saturadas	20.7 g
Carbohidratos	75.6 g
de los cuales azúcares	11.2 g
Fibra	4.6 g
Proteínas	26.3 g
Sodio	2.95 mg

Allergens

Moluscos, Leche, Soja, Pescado, Frutos secos, Puede contener trazas de alérgenos, Crustáceos, Gluten, Trigo, Huevo, Mostaza, Sésamo, Cacahuetes, Nueces

Always check the product labels for allergen information.



3, 2, 1, ¡a cocinar!

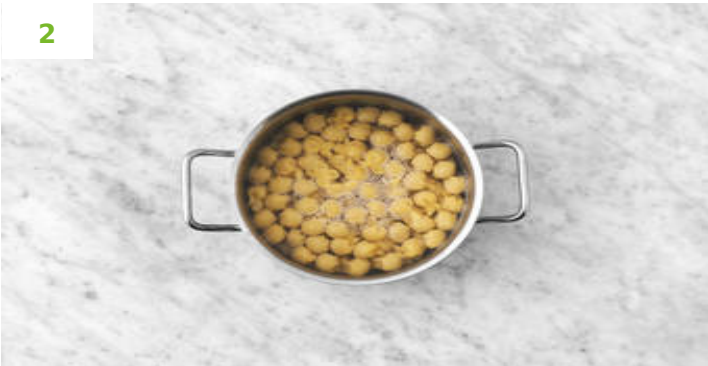
¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta!

- En una olla, agrega abundante **agua** y una pizca de **sal**. Cubre con una tapa y lleva a ebullición.
- Corta la **pera** en dados de 0.5-1 cm.
- En una sartén, calienta a fuego medio-alto la **mantequilla** y el **azúcar**.
- Cuando se derrita, agrega la **pera** y cocina 3-4 min, removiendo, hasta que se ablande.
- **Salpimienta** y retira cuando esté lista.



¡Al salseo!

- Desmenuza el **queso azul**.
- En la sartén, agrega la **leche** y el **queso azul** y lleva a ebullición.
- Luego, cocina a fuego medio-alto 3-4, removiendo con varillas, hasta que el **queso** se derrita y la **salsa** espese. **Salpimienta** al gusto.
- Añade los **fiorelli** a la sartén con la **salsa** y remueve.



Pasta en marcha

- Cuando el **agua** de la olla hierva, añade los **fiorelli de setas** y cocina 4 min o hasta que queden tiernos.
- Cuando estén listos, escurre y reserva.

SABÍAS QUE: Para asegurar una cocción adecuada de la pasta, debes añadirla a la olla cuando el agua hierva, de lo contrario, el almidón que contiene no se cocería de forma idónea y la pasta quedaría apelmazada.



¡A la mesa!

- Pica las **nueces**.
- Sirve los **fiorelli de setas** con **salsa de queso azul** en platos y cubre con la **pera** y las **nueces**.
- Acaba agregando la **miel**.

Enjoy your meal!