

Ensalada de queso azul y pera

Escrito por Paloma -

Viernes, agosto 29, 2014



Esta ensalada con una combinación de queso azul y pera puede consumirse en cualquier época del año... Y ahora, os cuento de dónde la saqué:

La **combinación del queso azul con la pera** me la transmitió mi amigo *LuisMa*, a quien conozco desde mi adolescencia, a quien quiero sin *por qué*s y admiro por ser como es: igual que ha sido siempre, pese a quien pese.

Habían pasado más de 20 años sin saber de él. Se pusieron de moda las redes sociales con *facebook* a la cabeza y apareció *Javi*, otro ser igualmente único y al que por supuesto también tengo en grandísimo cariño, que formaba parte de nuestra misma pandilla en aquel entonces.

Nos fuimos poniendo en contacto unos con otros! (Seguro que a todos vosotros os ha pasado algo muy similar...) Y resulta que a *LuisMa*, a quien desde toda la vida tenía un cariño muy especial, lo tenía localizable a menos de diez metros de casa de mi suegra... Debí pasar por allí decenas de veces sin tropezarme con él!!!

Después de veinte años estaba exactamente igual: renegón, cansino y cenizo! y también, exactamente igual: con su ironía inteligente, su pasión por el jazz, su chifladura por *Billie Holiday*, su sensibilidad especial en el arte y su siempre impecable saber estar sin dejar de ser el más sincero crítico sobre cualquier tema, con absoluto dominio en los detalles que solo una persona culta y bien informada puede manejar. A menudo, por no decir siempre, yo simplemente le escuchaba (y eso que yo hablo por los codos! ?).

Solo una cosa había cambiado en él: de vivir prácticamente “del aire” (os prometo que pocas cosas le llamaban la atención a la hora de comer), lo encontré al frente de un restaurante... ¿Cómo???? Según me explicó, alguien le mostró otra manera de combinar ingredientes, otras formas de cocinar, otras posibilidades... aprendió... “et Voilà”.

Ya hace unos pocos años desde aquel fantástico reencuentro. Y no lo pienso volver a perder de vista nunca más. Siempre es sincero conmigo y siempre aprendo a su lado. Afortunadamente para él, ya no está al cargo de aquel restaurante, pero nos tenemos localizados...

Esta combinación de **pera y queso azul** -como os digo- me la enseñó él. Siempre me lo trae a la memoria. Son parte de su evolución y de nuestra amistad. Espero poder seguir compartiendo ratos agradables charlando mientras degustamos **tostas**, platos nuevos, **vinos** diferentes...: compartir mesa y amistad con alguien tan especial de vez en cuando es algo que nunca debemos permitir que se escape!

Gracias, LuisMa.

Receta Ensalada de queso azul y pera

Según la forma tradicional

Ingredientes (para 2 raciones)

200 g de canónigos
6 tomates cherry
50 g de queso azul
1 [pera](#) grande o 2 pequeñas
1 [aguacate](#)
1 [cebolla roja](#)
1 puñado de nueces

Para el aliño:

AOVE
Miel
Sal

Preparación

Enjuagamos los canónigos y los dejamos escurriendo bien.

Preparamos los tomates lavando y cortando en dos mitades. Reservamos.

Pelamos la cebolla y cortamos a gajos delgados. Reservamos.

Pelamos la pera, eliminamos corazón y pepitas y cortamos a gajos alargados. Reservamos.

Pelamos el aguacate, eliminamos el hueso y cortamos a dados.

Montamos la ensalada: Primero disponemos la cebolla en el centro del plato y sobre la misma, los canónigos. Decoramos este centro con las mitades de cherry. Alrededor, hacemos coronas disponiendo primero los trozos de pera, detrás de los cuales irán los de aguacate. Dejamos caer un puñado de nueces por el entorno de los tomates y por último, “desmigamos” los trozos de queso azul espolvoreando toda la ensalada.

Aliñamos en primer lugar salando cuanto apenas la ensalada (tengamos en cuenta que el queso es muy fuerte y casi no hace falta). Enseguida, repartimos la mezcla de aceite y miel por toda la superficie.

Sugerencia: Podemos usar [queso de Cabrales](#) o cualquier otro **queso azul** como el [Queso Roquefort](#), pero no hay que poner mucho, porque el sabor empieza suave, pero poco a poco se apodera del resto de ingredientes y excederse se lleva al traste el conjunto del sabor.

Consulta el artículo de “Nutrición y salud”: [Cocinadas o crudas, pero verduras](#)

También te puede interesar:

Morcilla de verano

Hamburguesas vegetales de avena

Cebolla caramelizada

PDF generado por
Kalin's PDF Creation Station