

# Fiorelli de setas exprés con salsa de queso azul con pera caramelizada, nueces y miel

Vegetariano Exprés

27



Pera



Fiorelli relleno  
de champiñones



Queso azul



Leche



Nueces peladas



Miel

De tu despensa: sal y pimienta, mantequilla, azúcar.

Cocinando: 10 mins  
Listo en: 15 mins



¿Tienes 15 minutos y quieres probar algo nuevo? Descubre esta receta súper rápida en la que combinamos unos fiorelli rellenos de setas con una salsa casera de queso azul y acabamos con pera caramelizada, nueces y miel, que equilibran el potente sabor de la salsa.

## Antes de empezar

Planifica qué receta cocinarás primero según la caducidad de sus ingredientes y limpia las frutas y verduras. ¡No olvides lavarte las manos!

## Utensilios necesarios:

Colador, sartén antiadherente, olla.

## Ingredientes

	2P	4P	6P
Pera*	1 ud	2 uds	3 uds
Fiorelli relleno de champiñones* 7) 8) 13) 15)	1 ud	2 uds	3 uds
Queso azul* 7)	100 g	200 g	300 g
Leche 7)	200 ml	400 ml	600 ml
Nueces peladas 2) 24)	10 g	20 g	30 g
Miel	1 ud	2 uds	3 uds
Mantequilla	1 cda	2 cda	3 cda
Azúcar	1 cdta	2 cdta	3 cdta

\*Conservar en la nevera

## Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	398 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3132/ 749	787/ 188
Grasas (g)	36,6	9,2
de las cuales saturadas (g)	20,7	5,2
Carbohidratos (g)	75,6	19,0
de los cuales azúcares (g)	11,2	2,8
Proteínas (g)	26,3	6,6
Sal (g)	3,0	0,7

## Alérgenos

2) Frutos secos 7) Leche 8) Huevo 13) Cereales que contienen gluten 15) Trigo 24) Nueces.

Para más información de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en el envase de cada ingrediente.

1



## 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 ½-1 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.

3



## ¡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.

2



## 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 cocerá de forma idónea y la pasta quedaría apelmazada.

4



## ¡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**.

## ¡Que aproveche!

 ¡Recíclame!



Por favor, recicla nuestros envases



¡Ponle nota, chef!  
Tu opinión es nuestro ingrediente secreto.

