



la cocina de Carolina

## PASTA CON PERAS Y GORGONZOLA



Cocinamos juntos la **pasta con peras y queso azul** como el primer plato rico y sabroso. Este plato **de pasta** se prepara en el tiempo de cocción de la pasta: de hecho se va a rallar la **pera** escamas y sazona con mantequilla en una sartén, a continuación, suavizar el queso azul con un poco de agua de cocción y diluirlo con la crema. Al final añadir la pasta cocida al dente y mezclar los dos compuestos.

### Ingredientes:

350 gramos de pasta: Penne, farfalle  
300 gr de queso gorgonzola  
3 Peras  
1 Taza de crema de cocina (crema de leche)  
2 Cucharadas de mantequilla  
4 Cucharadas de queso parmesano rallado  
sal q.s.  
Pimenta negra o blanca qs  
Nuez moscada c.s.

### Preparación:

1. Pelar las peras y rallar ellos.
2. Poner en una sartén con la **mantequilla** derretida y cocinar hasta que se vuelven transparentes.
3. Añadir sal y pimienta y ralladura de un "poco de nuez moscada".
4. Mientras tanto, hervir la pasta y deje ablandar con un poco de agua de cocción gorgonzola que se pone en un recipiente y tendrá incorporado crema.

5. Escurrir la pasta, el lugar en el molde con las peras, se vierte la salsa de queso y mezclar, espolvorear con **queso parmesano rallado** antes de servir bien caliente a la mesa.

### Consejos:

Si lo desea, añadir el perejil picado y nueces picadas.