



El otoño es una gran temporada para las peras. Así que esta semana nos gustaría presentarte esta ensalada de peras. Este plato equilibra la dulzura de las peras con el picante del Bulgogi y el sabor terroso del queso azul, creando una inolvidable combinación de sabores y texturas.

¡Disfruta de la ensalada!

Para 2-3 personas

Tiempo: 10 minutos

#### Ingredientes:

- Bulgogi (100g)
- Pera (media)
- Queso azul vegano (20g)
- Vinagre balsámico (1 cucharada)
- Baby leaf (20g)
- Menta fresca (al gusto)



Receta:

Primero, prepara el Bulgogi siguiendo las instrucciones y córtalo en tiras.

1. Corta la pera en gajos pequeños.



2. Asa los gajos por ambos lados.



3. Comienza a montar el plato con las baby leaf y luego agrega el Bulgogi y la pera asada.

4. Aliñalo todo con el vinagre balsámico.

5. Desmenuza el queso en trozos pequeños sobre la ensalada.  
(Opcional: añade menta fresca).

¡Disfruta de tu ensalada!

