

Peras asadas con jamón y roquefort

Pelamos y partimos en rodajas las peras. Calentamos una sartén a fuego medio y derretimos una cucharadita de mantequilla, le añadimos las peras y las doramos unos segundos. Le echamos un vasito pequeño de whiskey y tres cucharadas de azúcar. Cuando las hayamos dorado un poco más, le añadimos media taza de agua y esperamos a que se consuma el líquido. Sobre cada rebanada de pera, ponemos una loncha de jamón (puede ser york o serrano, sin grasa) y un poquito de queso roquefort en crema. Espolvoreamos pimentón dulce. Podemos unir los extremos con un palillo, como en la foto, para mejorar la presentación.