



Pera com queijo feta e romã

4 porções

Ingredientes

ou ou

2 unidades médias, tipo Rocha de pera [276 g] 1 colher de sopa de mel [24 g]

OU OU

1/4 unidade de romã (53 g) 60 gramas de cheese, feta

Método de preparação

1

Cozer as peras no vapor, reservar para arrefecer. [Não cozer muito!]

2

Ao arrefecer, cortar em fatias e colocar metade da pera no prato que for utilizar para servir.

3

Por cima das peras laminadas, colocar um fio de mel, 15 gramas do queijo feta esfarelado e algumas sementes de romã.

4

Servir como entrada em um dia de festa!