

Lista de ingredientes para la receta Terrina de chocolate blanco con peras al vino tinto

Chips de pera

- Peras 2 Unidades
- Azucar impalpable Cantidad necesaria

Peras al vino tinto

- Romero fresco 1 Rama
- Azucar 200 grs.
- Vino Tinto 1 Botella
- Peras 2 Unidades
- Clavo De Olor 2 Unidades
- Canela en rama 1 Unidad
- Anís estrellado 1 Unidad
- Zest de naranja 1 Unidad

Terrina

- Leche 300 cc
- Chocolate blanco 300 grs.
- Azucar 200 grs.
- Mazapan 50 grs.
- Peras al vino tinto
- Crema de leche 500 cc
- Gelatina sin sabor 10 grs.

Varios

- Menta fresca