

Compota de Peras con Crema Inglesa y Chocolate



Ingredientes

Azúcar moreno: 2 cdas

Bola de helado de chocolate: 1 Unidades

Nuez de mantequilla: 1 unidad

Vainilla: 1 unidad

Barquillos: 2 Unidades

Mantequilla: 15 grs

Peras maduras: 2 Unidades

Crema Inglesa

Almidón de Maíz: 15 grs

Yemas: 3 Unidades

Azucar: 25 grs

Crema: 150 miliitros

Preparación de la Receta

- *Pelar* las peras y las trocear.
- En una olla con una pizca de *mantequilla* rehogar con el azúcar.
- Cuando empiecen a dorarse, mojar con un chorrito de agua, añadir la vainilla que habremos sacado con la ayuda de un cuchillo del interior de la vaina y las dejamos cocer a fuego medio-alto durante 15 minutos.
- *Blanquear* las yemas con el azúcar y el almidón de maíz e ir añadiendo poco a poco la *nata* caliente.
- Mezclar bien y volver a poner al fuego sin dejar de remover.
- Remover sin parar hasta que espese.
- Servir la **crema** inglesa en el fondo de un plato, cubrir con la compota de peras caliente y terminar con una bola de **chocolate** y barquillos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/compota-de-peras-con-vainilla-crema-inglesa-y-helado-de-chocolate>