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