

Crumble de peras y arándanos

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Peras: 1 Kilo Gramos

Fecula De Maiz: 2 Cucharadas

Arándanos: 100 Gramos

Azucar impalpable: 2 Cucharadas

Ralladura de limón: 1 naranja

Crema inglesa con azafrán

Yemas: 5 Unidades

Azucar: 100 Gramos

Azafrán: 1 Cápsula

Crema : 500 Centímetros cúbicos

Crumble

Harina: 2 Tazas

Nueces picadas: 1 Taza

Sal:

Azucar: 200 Gramos

Preparación de la Receta

- Mezclar en un bowl peras peladas en cuartos, azúcar impalpable
- Fécula de maíz, ralladura de *naranja* y reservar.
- Llevar las peras a una fuente circular, agregar **arándanos**, mezclar y cubrir con el **crumble** reservado.
- Cocinar en horno a 180°C por 45 minutos aprox (hasta cocinar las peras)
- Servir el *crumble* tibio con la salsa de *azafrán*

Para el crumble

- Mezclar en un bowl *harina*, nueces picadas, azúcar, sal y agregar cubos de *manteca* fría.
- Con las puntas de los dedos ir rompiendo y mezclando con los secos hasta generar unas migas.

Para la crema inglesa

- Calentar la *crema* con la mitad del azúcar y el *azafrán*.
- En un bowl mezclar yemas y el azúcar restante. Cuando la *crema* esté tibia llevarla al bowl con las yemas, integrar bien y volver con la preparación en la misma olla al fuego suave sin dejar de revolver hasta que se espese la *crema* (nape la cuchara), tamizar y llevar a enfriar

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/crumble-de-peras-y-arandanos-2>