

Duraznos rostizados con miel y helado de vainilla

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manteca: 150 g

Miel: 800 cc

Almendras acarameladas

Almendras: 30 g

Azucar impalpable: 100 grs.

Espuma

Leche: 50 cc

Extracto de almendras: 1 cda.

Licor de peras

Almibar: 400 cc

Peras: 4 Unidades

Aguardiente: 1 L

Varios

Helado de Vainilla: A gusto

Menta fresca:

Duraznos: 12 Unidades

Licor de Peras: 50 cc

Crema de leche: 100 cc

Canela en rama: 1 Unidad

Figuras de chocolate:

Preparación de la Receta

- Corte los duraznos a la mitad y retire el *carozo*.

- Corte la *manteca* en cubos.
- En una fuente para horno coloque los duraznos, encima los cubos de *manteca* y bañe con la miel.
- Precaliente el horno a 180°.
- Lleve al horno y cocine de ambos lados durante 20 minutos.
- Retire y bañe con el *jugo* de cocción.

Licor de peras

- Pele las peras, corte en cuartos, retire la *semilla* y corte en trozos.
- Troce la canela en rama con las manos.
- En un procesador coloque las peras, el aguardiente y procese.
- En un bowl coloque la preparación y agregue la canela en rama.
- Lleve a la heladera y deje enfriar durante 5 días.
- Luego de transcurrido el período de 5 días retire y cuele en otro bowl.
- Añada el *almíbar* y mezcle.
- Coloque el *licor* de peras en botellas y deje reposar durante 2 semanas.

Almendras acarameladas

- Corte las almendras previamente peladas en láminas finas.
- En una placa para horno con papel *manteca* coloque las almendras, rocíe con el *licor* de peras y espolvoree con azúcar impalpable. Mezcle bien.
- Precaliente el horno a 180°.
- Lleve al horno, cocine unos minutos y de vuelta las almendras. Retire.
- Rocíe nuevamente con el *licor* de peras y espolvoree con azúcar impalpable. Vuelva al horno hasta terminar la cocción. Retire y reserve.

Espuma

- En un recipiente para batir coloque la leche, la *crema* de leche y el extracto de almendras.
- Con un procesador manual procese hasta emulsionar.
- En el momento de utilizar vuelva a procesar para lograr nuevamente la espuma.

Presentación

- En un plato coloque los duraznos acaramelados, rocíe con el *jugo* de cocción, agregue las almendras acarameladas y la espuma.
- Termine con helado de vainilla y los palillos de *chocolate*. Decore con *menta* fresca.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/duraznos-rostizados-con-miel-y-helado-de-vainilla>