

Espuma de peras

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Compota de peras

Jugo de Limón: 1/2 Unidad

Azúcar: 3 cdas.

Peras: 3 Unidades

Espuma

Ralladura de limón: 1 Unidad

Jugo de Limón: 1 Unidad

Azúcar: 2 cdas.

Claros de huevo batidas: 3

Yemas: 2 Unidades

Queso Crema: 150 grs.

Crema chantilly: 180 grs.

Preparación de la Receta

Compota de peras

- Pele las peras y ralle con el rallador de verduras, coloque en una *cacerola* junto con el *jugo* de *limón* y el azúcar y dejar cocinar durante 5 minutos.
- Deje enfriar.

Espuma

- Bata las yemas con el *jugo* y la ralladura de *limón* y el azúcar hasta que esté bien espumoso.
- Añada el queso *crema*, las peras y mezcle bien.
- Agregue la *crema* chantilly, las caras batidas y mezcle con movimientos envolventes.
- Refrigere

Presentación

- Sirva bien fría en copas o en un bowl de vidrio.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/espuma-de-peras>