Frutas especiadas con helado de crema

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Vino blanco dulce: 200 cc
Chile seco: 1 Unidad
Peras: 4 Unidades
Manzanas verdes: 4 Unidades
Azucar rubio: 115 grs.
Clavos De Olor: 3 Unidades
Pimienta Negra en grano: A gusto
Agua: 200 cc
Pimienta Rosa en Grano: A gusto
Anís estrellado: 1 Unidad
Limon: 1 Unidad
Vainilla en chaucha: 1 A gusto

Bebida sugerida

Vino especiado:

Varios

Helado de crema: A gusto
Arándanos: Cantidad necesaria
Crema de leche: Cantidad necesaria

Vino especiado

Vino Tinto: ½ L
Clavo De Olor: A gusto
Vaina de vainilla: ¼ Unidad
Anís estrellado: ½ Unidad
Pimienta Negra en grano: A gusto
Miel: 2 cdas.
Canela en rama: ½ Unidad
Naranja: ¼ Unidad

Preparación de la Receta

- Pele las manzanas y las peras, corte en gajos, elimine el corazón y las semillas
- Reserve en agua acidulada.

- Ralle la cáscara de *limón*.
- Abra la *chaucha* de vainilla al medio.
- En una *cacerola* disponga el clavo, las pimientas, el *chili*, el anís, la ralladura de *limón*, el azúcar, la vainilla y el agua.
- Cocine a fuego lento hasta formar un *almíbar*.
- A mitad de la cocción vierta el vino y termine de formar el *almíbar*.
- Incopore la fruta y cocine a fuego suave durante 10 minutos más.
- Retire el *chili*.

Vino especiado

- Raspe la cáscara de la *naranja* con la parte gruesa de un zester.
- En una *cacerola* vierta el vino, la miel, la vainilla, la canela, la pimienta y la cáscara de *naranja*
- Lleve a hervor.

Presentación

- En un plato para postre forme un colchón de *arándanos*, rocíe con un poco de *almíbar*, encima los gajos de fruta
- Decore con ralladura de *limón*
- Acompañe con una quenelle de helado de **crema** y **crema** de leche batida.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/frutas-especiadas-con-helado-de-crema