Jarrita de Chocolate y Pera



Ingredientes

Azúcar moreno: 1 cuchara
Chocolate para fundir: 100 Gramos
Helado de stracciatella: c/n
Nata montada en spray: c/n
Cereales: c/n
Galletas de chocolate al gusto: c/n
Mantequilla: 30 Gramos
Pera: 1 unidad

Preparación de la Receta

- Cortar la pera en cuartos (con piel) y caramelizar en una sartén con una pizca de *mantequilla* y azúcar moreno.
- Machacar las galletas y las mezclamos con un poco de *mantequilla* derretida.
- Poner las galletas en la base de una jarrita.
- Encima poner una generosa cantidad de helado de stracciatella y sobre éste, las peras caramelizadas
- Salsear con el **chocolate** que habremos fundido en el microondas y espolvorear unos cereales.
- Terminar con un topping de *nata* montada y decorar con un trocito de pera y media galleta.
- Servir inmediatamente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/jarrita-de-chocolate-y-pera