Milhojas de peras



Tiempo de preparación: 25 Min

Ingredientes

Azafrán: Cantidad necesaria
Azúcar glass:
Canela: 1 Rama
Vaina de vainilla: 1 Unidad
Plancha de hojaldre: 1 Unidad
Azucar: 150 g
Vino Blanco: 1 Botella
Cardamomo: Cantidad necesaria
Peras: 1 k

Para la crema

Azucar: 100 g
Canela En Polvo: A gusto
Menta fresca: Cantidad necesaria
Crema líquida: 200 g
Queso Crema: 300 g

Preparación de la Receta

Para empezar

- Cocinamos las peras peladas en un *cacerola* con el vino blanco, el azúcar, la canela, unos granos de *cardamomo*, la vainilla y unas hebras de *azafrán* durante 303 minutos
- Pasado ese tiempo, retiramos y dejamos enfriar
- Precalentamos el horno a 220ºC.
- Luego, cortamos el *hojaldre* en rectángulos y los disponemos en una bandeja de horno
- Espolvoreamos con azúcar glass por encima, le ponemos peso al *hojaldre* y horneamos hasta que se doren
- Mientras tanto, vamos preparando una *crema*

Para ello

- Mezclamos el queso, la *crema* con los 100 gramos de azúcar y dejamos enfriar.
- Cuando las peras estén listas, las cortamos en láminas

Para terminar

- Emplatamos, alternando capas de *hojaldre*, de pera y de *crema*.
- Espolvoreamos con azúcar glass, le damos un toque de canela y una hojita de *menta*
- Servimos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/milhojas-de-peras