Pan perdido especiado, peras con helado y sabayón de miel



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Leche: 50 cc
Levadura: 50 grs.
Harina: ½ k
Pasas de Uva: 100 grs.
Huevos: 5 Unidades
Manteca: 300 g
Azucar: 1 cda.

Guarnición

Helado de crema: 300 g
Peras: 3 Unidades
Limon: ½ Unidad

Sabayón de miel

Yemas: 3 Unidades
Miel: 200 grs.
Crema de leche: 200 cc

Torrejas

Leche: 300 cc
Macis: A gusto
Huevos: 2 Unidades
Canela: A gusto
Azucar: Cantidad necesaria
Manteca: 50 g
Pan Brioche: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Hidrate las pasas de uva.
- Diluya la *levadura* con la leche tibia y el azúcar.
- En la batidora eléctrica mezcle la *harina* con la *levadura*, los huevos y las pasas.

- Incorpore la *manteca* y bata hasta que se disuelva.
- Deje levar hasta que duplique su volumen.
- Desgasifique, disponga en un molde para budín y deje levar nuevamente.
- Cocine en horno precalentado a 182ºC durante 25 minutos aproximadamente.

Torrejas

- Mezcle la leche con canela y *macis*.
- Corte el pan en rebanadas y pase por leche, azúcar y *huevo* batido.
- En una sartén derrita la *manteca* y cocine las torrejas.

Sabayón de miel

- Bata la *crema* a 3/4 de su punto y reserve en la heladera.
- Mezcle las yemas con la miel sobre un baño María hasta que espese ligeramente.
- Retire del baño maría e incorpore la *crema*.

Guarnición

- Exprima el *limón*.
- Pele las peras, corte al medio y elimine el corazón
- Rocíe con *jugo* de *limón*.

Presentación

- Sirva una torreja en el costado de un plato, casi encimada ½ pera, encima una quenelle de helado.
- Acompañe con el sabayón

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pan-perdido-especiado-peras-con-helado-y-sabayon-de-miel