Patina de peras



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Huevos: 3 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Miel: 30 grs.
Peras: 2 Unidades
Marsala: 30 cc
Harina: ½ Taza

Varios

Miel:
Menta:

Preparación de la Receta

- Pele las peras, corte al medio y elimine el corazón.
- Cocine las peras en abundante agua hirviendo durante 10 minutos y procese.
- Salpimente y agregue la miel.
- Bata los huevos.
- Incorpore la *harina* y el marsala.
- Añada el puré de peras.
- Rellene los moldes individuales previamente enmantecados.
- Cocine en el horno moderado (180ºC) durante 10 minutos.

Presentación

- Sirva en el centro de un plato, rocíe con miel.
- Decore con hojas de *menta*.

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