

Pera especiada sobre torreja

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manteca: 150 g

Peras: 4 Unidades

Anís estrellado: 4 Unidades

Canela molida: Cantidad necesaria

Clavo De Olor: 3 Unidades

Miel: 150 grs.

Preparación de la Receta

- En una olla colocar la *manteca*, la miel, canela en polvo, clavo de olor y anís.
- Cocinar a fuego lento durante 5 minutos.
- Cortar las peras a la mitad y retirarles el corazón.
- Colocar las peras en una bandeja para horno, bañarlas con la *manteca* y cocinar en horno hasta que las peras estén bien tiernas.

Emplatado

- En un plato colocar una torreja, sobre esta media pera, salsear con un poco de *manteca* especiada y acompañar con helado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pera-especiada-sobre-torreja>