

Pera pocheada al vino tinto y compota de frutas rojas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Compota de frutas rojas

Frambuesas: 50 grs.

Moras: 50 g

Frutillas: 200 grs.

Manteca: 15 g

Vino Tinto: 30 cc

Azúcar moscabado: 30 g

Pera pocheada

Vino Tinto: Cantidad necesaria

Tomillo: A gusto

Vaina de vainilla: 1/2 Unidad

Anís estrellado: 1/2 Unidad

Cardamomo: A gusto

Pimienta Negra en grano: A gusto

Pera: 1 Unidad

Laurel: 1/2 Hoja

Canela en rama: 1 Astilla

Varios

Helado de canela: 100 g

Preparación de la Receta

Pera pocheada

- Abra la vaina de vainilla al medio y raspe las semillas.
- Pele la pera y disponga en una *cacerola*.
- Agregue la vainilla, la canela, el *cardamomo*, pimienta, el *laurel*, el anís, el *tomillo* y cubra con el vino tinto.

- Deje cocinar hasta que la pera esté tierna.
- Corte la pera al medio, retire las semillas y luego corte en gajos finos sin separarlos formando un abanico.

Compota de frutas rojas

- Corte las frutas en trozos regulares.
- En una sartén caliente con *manteca* saltee las frutas rojas durante unos minutos.
- Agregue el azúcar, el vino y deje caramelizar.

Presentación

- En el centro de un plato sirva la pera formando un abanico, alrededor distribuya la compota y aun lado disponga una quenefa de helado de canela
- Decore con las especias de cocción de la pera y zest de *naranja* y *limón*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pera-pocheada-al-vino-tinto-y-compota-de-frutas-rojas>