

Pera rostizada a la miel de tomillo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Vino blanco seco: 1 1/2 Vaso

Miel: 4 cdas.

Peras: 4 Unidades

Manteca: 2 cdas.

Queso Crema: 100 grs.

Piel de naranja: 1 Tira

Piel de limón: 1 Tira

Nuez Moscada: A gusto

Vaina de vainilla: 1 Unidad

Crema de leche: 200 grs.

Azucar: 1 Taza

Tomillo: 4 Ramitas

Baguettes: 4 Rodajas

Preparación de la Receta

- Pele las peras, reserve el pedúnculo, parta por la mitad y retire el corazón.
- Reserve en un recipiente con agua fría y *jugo* de lima.
- En una olla con abundante agua caliente incorpore el vino blanco la vaina de vainilla previamente partida al medio, el **tomillo**, la piel de *naranja* y *limón* y las peras, tape la olla con un repasador y luego coloque encima la tapa. Una vez tiernas retire y reserve el líquido de cocción.
- Bata la *crema* de leche a ½ punto.
- Bata el queso *crema* y luego incorpore solo un ¼ de la *crema* de leche batida mientras mezcla, condimente con nuez moscada y mezcle nuevamente.

Armado

- Corte (2 peras) 4 mitades de la peras en pequeños dados.
- En una sartén caliente con *manteca* dore las mitades de peras restantes junto con la miel y unas cucharadas del líquido de cocción. Retire las peras una vez doradas levemente y deje espesar la salsa mientras mueve la sartén continuamente.
- **Modo 1-** En recipientes individuales forme un colchón con las peras cortadas en dados y encima coloque 2 mitades de las peras.

- **Modo 2-** Corte la baguet en rodajas al bias.
- En una sartén caliente tueste las tostadas de ambos lados.
- Unte las tostadas con la mezcla de queso *crema* y *crema* de leche y encima coloque la mitad de una pera.

Presentación

Modo 1

- Salsee las peras con el *almíbar* de miel, decore con ramas de *tomillo* y acompañe con la *crema* batida.

Modo 2

- Salsee las tostadas con el *almíbar* de miel y espolvoree con nuez moscada.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pera-rostizada-a-la-miel-de-tomillo>