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 bies.
- 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