

Peras a la parrilla

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Peras: 3 Unidades

Romero fresco: 2 Ramas

Azúcar Negra: 10 grs.

Avena

Pimienta roja en grano: 1 cdita.

Nuez Moscada: Una pizca

Canela En Polvo: 1 cdita.

Esencia de vainilla

Vainilla: 1 Chauchas

Aceite de oliva extra virgen: Cantidad necesaria

Tomillo fresco: 2 Ramas

Aceite de oliva en aerosol: Cantidad necesaria

Miel: 25 grs.

Hojas de Hinojo: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Deshoje el *tomillo* y el *romero*.
- Corte las peras al medio, retire el corazón y coloque a *marinar* con el *tomillo*, el *romero* y espolvoree con el azúcar negro.
- En un grill bien caliente rociado con aceite de oliva, marque las peras, colocándolas primero del lado que no está la piel.
- Coloque en una fuente para horno a 200° hasta terminar la cocción por 10 o 12 minutos.

Avena crujiente

- Con un mortero muela la pimienta roja.
- En una olla coloque la mezcla de *avena*, la mitad de la miel, las *especias* y deje cocinar a fuego suave.
- Retire coloque en un bowl y agregue el resto de la miel.

Aceite de vainilla

- Abra al medio la *chaucha* de vainilla.
- Deshoje las hojas de *hinojo* y pique
- En un bowl mezcle el aceite de oliva, las hojas de *hinojo* y las semillas de vainilla
- Reserve.

Presentación

- En un plato coloque la *avena*, sobre ella coloque las peras y rocíe con el aceite de vainilla.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/peras-a-la-parrilla>