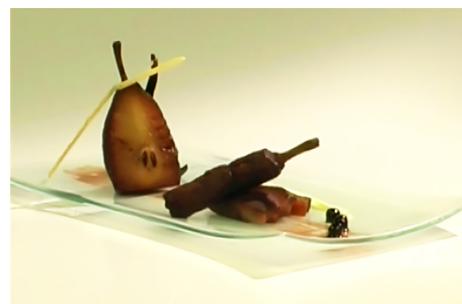


Peras al vino tinto

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Vino Tinto: 1 1/2 L

Azúcar: 200 grs.

Jugo de Limón: 20 cc

Clavo De Olor: 1 Unidad

Jugo de Naranja: 50 cc

Pimienta de Jamaica: A gusto

Peras: 4 Unidades

Dulce de frambuesas: 150 g

Canela: 1 Ramas

Tuille de almendras

Harina: 50 grs.

Clara de huevo: 50 g

Almendras peladas: 25 grs.

Manteca fundida: 30 grs.

Azúcar impalpable: 100 grs.

Varios

Hojas de menta: A gusto

Crema chantilly: Cantidad deseada

Preparación de la Receta

- Coloque en un olla el vino tinto junto con el clavo de olor, azúcar, pimienta de jamaica, el *jugo de limón*, de *naranja*, el dulce de frambuesa y la rama de canela, lleve a fuego y cocine durante 10 minutos aproximadamente.
- Pele las peras delicadamente de arriba hacia abajo sin quitarle el tronco y una vez pasados los 10 minutos agréguelas dentro del vino, cocínelas hasta que estén tiernas.
- Retire del fuego y deje macerar las peras durante 6 horas.
- Transcurrido ese tiempo retire las peras y lleve nuevamente el líquido a fuego mínimo hasta reducir.

Tuille de almendras

- Coloque en un bowl la *harina* junto con el azúcar tamizados, agregue luego las claras de *huevo* y por ultimo la *manteca* fundida de a poco, mezcle hasta integrar los ingredientes y reserve en la heladera durante 2 horas.
- Transcurrido el tiempo, retire de la heladera y sobre una *plancha* siliconada y con la ayuda de una cuchara forme las tuille bien finas, espolvoree con almendras fileteadas.
- Lleve a horno y cocine a 170°C durante 4 minutos aproximadamente.
- Al momento que retire del horno de a las tuilles la forma deseada.

Armado

- Retire el corazón de las peras con un sacabocados, luego córtelas en mitades.

Presentación

- Pinte un plato con la reducción de vino, encima coloque las mitades de pera y acompañe con *crema chantilly*.
- Decore con las tuille y hojas de *menta* fresca.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/peras-al-vino-tinto>