

Peras al Vino



Ingredientes

Clavos De Olor: 5 Unidades

Azúcar blanca: 150 Gramos

Estrella de anís: 1 unidad

Helado de macadamia o de tu preferencia: 2 Porciones

Marañón tostado y troceado: 2 cucharadas medianas

Ralladura de naranja(opcional): c/n A gusto

Astilla de canela: 1 unidad

Crema chantilly (opcional): c/n A gusto

Galletas trituradas(galletas turcas): 2 Unidades

Hojas de menta o yerbabuena para decorar: 6 Unidades

Pera tipo chilenas(firmes, no muy maduras): 2 Unidades

Vino Tinto: 400 MI

Preparación de la Receta

Paso 1.

- Verter en una olla el vino tinto y agregar el azúcar, la canela, los clavos y el anís, puedes agregar también la ralladura de *naranja* que es opcional para darle un toque fresco
- Una vez empiece a *hervir* el vino, flamear encendiendo la superficie y una vez se apague la llama, bajar el fuego.

Paso 2.

- *Pelar* las peras conservando el tallo, partir a la mitad y con una cuchara para sacar bocados, retirar el centro que es la parte en donde están las semillas, llevar a cocción en el vino por hora y media aproximadamente a fuego muy bajo tapando la olla
- Una vez su *color* sea un púrpura oscuro, intenso y brillante retirar del fuego y dejar reducir el líquido hasta obtener textura de jarabe.

Paso 3.

- Cuando el jarabe y las peras estén fríos ya se pueden servir, para ello poner una cama de galletas trituradas en un costado del plato y encima el helado, al lado poner las dos mitades de peras bañándolas con el jarabe y encima de las mismas poner *marañón* troceado y tostado, esto aportara a tu postre una textura crocante
- Si escogiste usar chantilly para tener otra textura cremosa, pon una pequeña porción y decora con hojas de *menta* o *yerbabuena* para darle a tus peras al vino tinto notas frescas y aromáticas en boca.

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