Peras Belle Helena



Ingredientes

Agua: 1 Litro
Canela: c/n
Peras: 2 Unidades
Anís estrellado: 2 Unidades
Pimienta rosa: 10 grs
Azucar: 250 grs
Clavo: 2 Unidades
Jugo de Limón: c/n
Nuez Moscada: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Procedimiento

- *Pelar* las peras y mojarlas con *jugo* de *limón* para evitar su oxidación.
- *Hervir* las peras con el agua, azúcar, *jugo* de *limón*, canela, pimienta rosa, nuez moscada y las estrellas de anís por 45 minutos.
- Servir las peras con un poco de líquido de cocción, helado de vainilla, almendras fileteadas y tostadas y salsa de *chocolate*

Decoración

- Helado de vainilla 500 gramos.
- Almendras fileteadas tostadas 100 gramos.
- Salsa de *chocolate* 300 ml.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/peras-belle-helena