Peras con almíbar de café

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Café molido: 3 cdas.
Jugo de Limón: 1 Unidad
Peras: 4 Unidades
Café en granos: 3 cdas.
Anís estrellado: 3 Unidades
Agua: 1 L
Vaina de vainilla: 1 Unidad
Canela en rama: A gusto
Azucar: 4 cdas.
Cascara de limon: 1 Unidad

Varios

Mouse de limón: A gusto
Ralladura de limón: A gusto

Preparación de la Receta

- Pele las peras reservando el cabito.
- En una olla con agua coloque las peras junto con la canela en rama, el azúcar, la vaina de vainilla, el anís estrellado, los granos de **café**, el **café** molido, la cáscara y el *jugo* de *limón*
- Lleve a fuego y cocine hasta que estén tiernas.

Armado

- Sirva una pera en el plato y bañe con el **almíbar** de la cocción.

Presentación

- Acompañe con helado de Mouse de *limón* y vino dulce cosecha tardía a gusto.
- Decore la pera con ralladura de *limón*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/peras-con-almibar-de-cafe