

Peras con romero y mascarpone

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Bebida sugerida

Oporto blanco:

Crema de mascarpone y romero

Romero fresco: 1 cda.

Azucar: 100 grs.

Extracto de vainilla: 1 cdita.

Leche: 1/2 Taza

Peras

Clavos De Olor: 6 Unidades

Vaina de vainilla: 1 Unidad

Agua: 1 Taza

Miel: 1/3 Taza

Té de frutas rojas en hebras: 1 cda.

Yemas: 6 Unidades

Crema de leche: 1 Taza

Mascarpone: 150 grs.

Manteca derretida: Cantidad necesaria

Peras: 3 Unidades

Oporto: 40 cc

Azucar: 1 cda.

Ralladura de naranja: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Peras

- Abra la vainilla al medio a lo largo y raspe las semillas.
- En una *cacerola* disponga el agua a hervor con la vainilla, el té, el *Oporto*, la miel, el azúcar, los clavos de olor y la ralladura de *naranja*.

- Lleve al fuego y deje cocinar durante 10 minutos a partir del hervor.
- Cuele y reserve
- Pele las peras, corte al medio y retire el corazón.
- En una fuente para horno de cerámica coloque las peras con el corte hacia abajo, pincele con *manteca* derretida y bañe con el líquido.
- Tape con papel aluminio y lleve al horno precalentado a 200° C durante 40 a 45 minutos aproximadamente.
- Retire las peras de la fuente y pase el líquido de cocción a través de un *tamiz* dentro de una *cacerola*.
- Lleve al fuego y deje reducir hasta obtener consistencia de *almíbar*.
- Corte las peras en gajos sin separarlos de la base, forme un abanico.

Crema de mascarpone y romero

- En una *cacerola* disponga caliente la leche, la *crema* de leche, el **romero** finamente picado, el azúcar y la vainilla.
- Lleve sobre fuego bajo y deje tomar temperatura o hasta que el azúcar se disuelva.
- Aparte bata las yemas y agregue la *crema* caliente de a poco, mezcle enérgicamente.
- Lleve a fuego suave y cocine sin *hervir* hasta que nape el revés de una cuchara de madera.
- Cuele, deje que se enfríe, agregue el mascarpone y mezcle bien hasta obtener una *crema* homogénea

Presentación

- En la base de un plato forme un espejo con la *crema* de mascarpone, en el centro acomode las peras y rocíe el borde y las peras con el *almíbar*.
- Decore con *menta* fresca.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/peras-con-romero-y-mascarpone>