

# Peras doradas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Clavo De Olor:** A gusto

**Laurel:** 2 Hojas

**Romero:** 1 Rama

**Jengibre:** 1 cda.

**Naranja:** ½ Unidad

**Azucar:** 250 grs.

**Champagne:** 750 cc

**Peras verdes:** 6 Unidades

**Limon:** ½ Unidad

**Tomillo:** 1 Rama

## Bebida sugerida

**Licor de Peras:**

## Decoración I

**Azucar:** 300 grs.

**Laurel:** 2 Hojas

**Romero:** 1 Rama

**Tomillo:** 1 Rama

**Agua:** 150 cc

**Pomelos:** 2 Unidades

## Decoración II

**Azucar:** 50 grs.

**Champagne:** 50 cc

**Mandarina:** 1 Unidad

**Limon:** 1 Unidad

**Naranja:** 1 Unidad

## Varios

**Arrope:** A gusto

**Helado de pistacho:** 250 g

**Miel:** A gusto

# Preparación de la Receta

- Pele las peras y realice un corte en la base.
- Con la ayuda de un sacabocados elimine las semillas y el corazón de las peras
- Reserve el corazón, corte 1 cm de la parte superior y tape las peras con esta tapa.
- Hínque los clavos de olor en las peras.
- Pele y ralle el *jengibre*.
- Forme un bouquet con las hierbas frescas.
- Pele el *limón* y la *naranja* y elimine la parte blanca de la cáscara.
- En una sartén de bordes altos disponga las peras, el azúcar, el *jengibre*, el champagne, el bouquet de hierbas y la cáscara de los cítricos.
- Lleve a fuego fuerte y cocine hasta que las peras estén tiernas.

## Decoración I

- Pele los pomelos, elimine la parte blanca de la cáscara y corte en trozos regulares.
- Emprolijie los bordes de las cáscaras.
- Forme un bouquet con las hierbas frescas.
- En una *cacerola* con azúcar y agua prepare un *almíbar* con las cáscaras de *pomelo* y el bouquet.

## Decoración II

- Pele la *naranja*, la *mandarina* y el *limón*, elimine la parte blanca de de las cáscaras y córtela en juliana.
- En una sartén caliente disponga el azúcar, el champagne y la juliana de cítricos.
- Cocine hasta formar un caramelo rubio.

## Presentación

- En el centro de un plato disponga una pera sin los clavos.
- Rellene el interior de la pera con helado de *pistacho*.
- Salsee los bordes del plato con arrope y miel.
- Decore con la juliana de cítricos y las cáscaras de *pomelo*.

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