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.
- Hinque 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.
- Emprolije 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