Peras en almíbar de naranja y lima con mousse de yogurt y cucurucho de hojaldre



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa de hojaldre: 500 g

Huevo: 1 Unidad

Mousse

Crema de leche semi montada: 200 g
Yogurt Natural: 300 g
Gelatina sin sabor: 10 grs.

Yemas: 4 Unidades
Azucar: 4 cdas.

Peras

Jugo de Naranja: 1/2 Taza
Azucar: 200 grs.
Vino Blanco: 1/4 Taza
Ralladura de lima: 1 Unidad
Jugo De Lima: 1/4 Taza

Agua: 200 cc
Anís estrellado: 1 Unidad
Peras verdes: 4 Unidades
Chaucha de vainilla: 1 Unidad

Varios

Coulis de chocolate: A gusto

Preparación de la Receta

- Pele las peras, deben estar bien verdes.
- Lleve una *cacerola* al fuego y agregue agua, azúcar, el anís estrellado, la *chaucha* de vainilla, vino blanco, *jugo* de **naranja**, *jugo* y ralladura de lima y las peras, cocine a fuego medio durante aproximadamente 40 a 45 minutos, hasta que las peras estén tiernas pero

firmes.

Mousse

- Hidrate la *gelatina* en agua fría.
- En una *cacerola* coloque el yogurt, incorpore azúcar y la *gelatina* hidratada, cocine a fuego mínimo mientras mezcla hasta que la *gelatina* y el azúcar se fundan por completo.
- Bata las yemas a blanco mientras las templa sobre un baño de maría, luego incorpore en forma de hilo el *yogur* mientras mezcla continuamente, luego añada la *crema* de leche semi montada y mezcle hasta lograr una preparación homogénea, reserve en la heladera durante aproximadamente 4 horas.

Armado

- Estire bien fina la masa de **hojaldre** y corte en cuadrados regulares, luego envuelva un cuadrado sobre un molde con forma de cono, pinte la unión con *huevo* batido y proceda del mismo modo con el resto
- Cocine en horno medio durante aproximadamente 10 a 12 minutos.
- Terminada la cocción de las peras y una vez frías realice sobre una de las caras un hueco con la ayuda de una cuchara parisien.

Presentación

- Sobre un plato forme un espejo con el **almíbar** de la cocción de las peras, alrededor dibuje líneas con coulis de *chocolate* y acomode una pera sobre el espejo.
- Rellene los cucuruchos de *hojaldre* con la **mousse** y pínchelo dentro del hueco de la pera.

Tips

-

- Lima

- los frutos secos y conservados en sal se emplean en la gastronomía persa como aderezo.
- Las hojas de algunas variedades, se emplean como aromatizante en la cocina del sudeste Asiático.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/peras-en-almibar-de-naranja-y-lima-con-mousse-de-yogurt-y-cucurucho-de-hojaldre