

Peras en vino dulce

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Vino blanco dulce: 1 L

Azucar: 3 cdas.

Ralladura de naranja: 1 Unidad

Almibar de menta

Almíbar neutro: 1 Taza

Espinaca: 10 g

Almíbar ligero

Agua: 2 Tazas

Polvo de naranja

Naranja: 1 Unidad

Queso y frutos secos

Ralladura de limón: 1 cdita.

Mascarpone: 150 grs.

Sorbete

Almibar: 100 cc

Glucosa: 1 cda.

Peras: 4 Unidades

Canela: 1 Ramas

Menta: 20 g

Azucar: 2 Tazas

Azucar: 1 cda.

Avellanas tostadas: 20 grs.

Brandy: 1 cda.

Jugo de zanahorias: 250 cc

Jugo de Naranja: 500 cc

Preparación de la Receta

- Pele y corte las peras por la mitad a lo largo y retire el centro.
- En una olla coloque el vino, el azúcar, la rama de canela y la ralladura de *naranja*.
- Agregue las peras (deben quedar cubiertas, si el vino no es suficiente complete con agua) y cocine a fuego medio, aproximadamente por 15 minutos.
- Retire las peras y reserve.
- Deje reducir el líquido hasta lograr una consistencia de caramelo.
- Bañe las peras con el caramelo y reserve en la heladera.

Almíbar ligero

- En una olla coloque el agua con el azúcar hasta lograr un *almíbar* ligero.
- Retire del fuego y deje enfriar en un baño María invertido.

Sorbete

- En un bowl coloque el *jugo* de *naranja*, el *jugo* de *zanahoria*, *almíbar* ligero y la glucosa diluida.
- Mezcle y coloque en una máquina de helados.
- Deje trabajar y reserve frío.

Queso y frutos secos

- Tueste las avellanas y pique.
- En un bowl coloque el mascarpone, el brandy, la ralladura de *limón* y las avellanas.
- Mezcle y reserve.

Almíbar de menta

- En una olla con agua hirviendo, coloque las hojas de *menta* y de espinacas por unos segundos.
- Retire y exprima el exceso de agua.
- Coloque en una licuadora y agregue el *almíbar* ligero.
- Licúe, tamice y reserve.

Polvo de naranja

- Retire la piel de la *naranja*.
- Coloque en una placa para horno y lleve al horno precalentado a 170° a secar, aproximadamente por 40 minutos.
- En un procesador coloque la piel de *naranja* seca y el azúcar.
- Procese hasta lograr un polvo.

Presentación

- Corte la base de las peras, rellene una mitad con el queso y los frutos secos y la otra mitad con el sorbete.
- Coloque en un plato y decore con el caramelo de vino tinto, el *almíbar* de *menta* y espolvoree con el polvo de *naranja*.

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