Peras en Vino Espumoso

Ingredientes

Acompañamiento

Frutos secos: c/n

Ganache

Chocolate: 1 Taza
Mantequilla: 40 Gramos
Crema: 1/2 Taza

Peras

Canela: 1 Rama
Peras: 3 Unidades
Limon: 1 unidad
Pimienta gorda: 3 Unidades
Vino espumoso: 700 miliitros
Clavo De Olor: 1 unidad
Azucar: 1/2 Taza
Naranja: 1 unidad
Pimienta Negra: 5 Unidades

Preparación de la Receta

Peras

- Verter el vino espumoso en una olla caliente y reducir junto con las *especias*.
- Aromatizar con cáscara de *limón* amarillo y *naranja*
- Descorazonar las peras previamente lavadas y añadirlas a la reducción de vino espumoso.
- Taparlas y dejarlas cocer por algunos minutos
- Incorporar el azúcar para equilibrar el dulzor

Ganache

- Fundir el *chocolate* con la *mantequilla* y la *crema* en una olla previamente caliente
- Agregar un poco más de *crema* hasta lograr la consistencia deseada

Montaje

- Una vez cocidas la peras, sumergirlas en la ganache de *chocolate* y servir en un plato
- Bañar las peras con un poco del *almíbar* obtenido de la reducción de vino, más *chocolate* y espolvorearlas con los frutos secos picados

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/peras-en-vino-espumoso