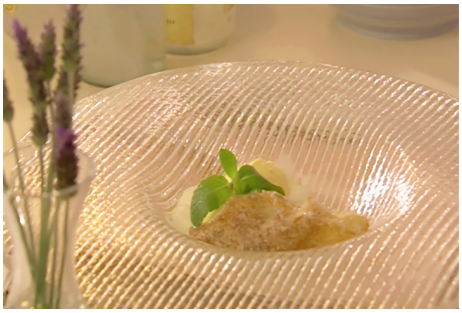
Peras escarchadas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Canela: 1 Ramita
Azucar: 200 grs.
Peras: 6 Unidades
Anís estrellado: 1 Unidad
Aguardiente de peras: Cantidad necesaria
Aceite de girasol: Cantidad necesaria
Crema Batida: Cantidad deseada
Agua: 300 cc
Helado de Vainilla: Cantidad necesaria
Vino tardío: 300 cc
Jugo de Limón: Cantidad necesaria

Masa

Harina: 175 grs.
Cerveza: 300 cc
Sal: Una pizca
Levadura: 20 grs.

Preparación de la Receta

- Pele las peras y resérvelas en agua con *limón*.
- Mezcle el vino junto con 300 cc de agua, el azúcar y la rama de canela.
- Cocine en una *cacerola* hasta que hierva.
- Añada las peras cortadas en cuartos.
- Cubra con un círculo de papel de cocina y cocine a fuego medio durante 20 minutos.
- Retire y deje enfriar en el líquido
- Mientras, prepare la masa.
- Lleve al fuego la cerveza hasta que esté tibia y mezcle con la *levadura*.
- Coloque la *harina* en un bolw con una pizca de sal.
- Agregue la cerveza de a poco, en tres partes, mezclando para que no se formen grumos.
- Deje reposar en el bolw tapado hasta que duplique su volumen.
- Retire las peras del *almíbar* y séquelas con papel absorbente
- Caliente el aceite para freír.
- Pase las peras por la mezcla de cerveza y fríalas hasta que estén doradas.
- Séquelas con papel absorbente y espolvoréelas con azúcar y canela

- Perfume la *crema* batida con unas gotas de aguardiente de peras.
- Sirva las peras acompañadas de la *crema* perfumada y el helado de vainilla.

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