

Peras, queso taleggio y avellanas con sabayón

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manteca: 10 g

Manteca clarificada: 15 grs.

Queso taleggio: 100 g

Peras: 4 Unidades

Licor de Peras: 10 cc

Aceite de azafrán

Azafrán: 1 Cápsula

Aceite de oliva extra virgen: Cantidad necesaria

Sabayon

Yemas de huevo: 70 grs.

Azucar: 80 grs.

Crema de leche semi montada: 100 cc

Topping

Manteca: 50 g

Harina: 40 grs.

Varios

Trufa blanca: Cantidad necesaria

Masa para kadaif: 150 g

Azucar: 50 grs.

Jugo de Limón: 1/2 Unidad

Avellanas tostadas: 20 grs.

Licor Strega: 15 cc

Champaña: 230 cc

Azucar: 35 grs.

Preparación de la Receta

- Pique las avellanas.
- Pele y corte las peras en cubitos de ½ cm, rocíe con *jugo de limón* y agregue las avellanas.
- En una sartén con *manteca*, saltee las peras con el azúcar.
- Añada el *licor* de peras, deje evaporar el alcohol y cocine por unos 10 minutos.
- Retire y deje enfriar.

Topiing

- En un procesador mezcle todos los ingredientes del topping y reserve en la heladera.

Armado

- Corte el queso taleggio en trozos pequeños.
- Condimente la masa de kadaif con la *manteca* clarificada, forre moldes de repostería de un diámetro de 6-7 cm
- Rellene hasta la mitad con las peras, luego agregue un trozo de queso taleggio y termine con el resto de las peras.
- Apriete un poco y cubra con el topiing rallado.
- Lleve a horno precalentado a 190° hasta que la masa sea bien colorada y crocante.

Sabayón

- En un bowl de acero inoxidable coloque las yemas, el azúcar y champaña.
- Cocine a baño maría, batiendo continuamente con un batidor de alambre a una temperatura de 68° aproximadamente.
- Retire del fuego y agregue el *licor* strega, mezclando continuamente.
- Deje enfriar y agregue la *crema* de leche

Aceite de azafrán

- Mezcle el *azafrán* con el aceite de oliva y reserve.

Presentación

- Corte la trufa blanca en láminas.
- Sirva sobre un espejo de sabayón, 3 masitas de pera y espolvoree con trufa blanca y aceite de *azafrán*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/peras-queso-taleggio-y-avellanas-con-sabayon>