

# Peras rellenas con crema de albahaca

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Crema de albahaca

**Sal:** 1 cdita.

**Albahaca:** 25 g

**Queso Crema:** 300 grs.

**Azucar:** 100 grs.

**Agua:** 100 cc

### Crema inglesa

**Leche:** 500 cc

**Azucar:** 140 grs.

**Yemas:** 4 Unidades

**Jengibre rallado:** 1/2 cda.

### Crujiente

**Manteca derretida:** Cantidad necesaria

**Masa Philo:** 4 Láminas

**Azucar impalpable:** Cantidad necesaria

### Peras

**Peras firmes:** 6 Unidades

**Anís estrellado:** 2 Pétalos

**Canela en rama:** A gusto

**Azucar:** 225 grs.

**Vino Tinto:** 1 Botella

**Clavo De Olor:** 1 Unidad

### Relleno

**Manteca:** 25 g

**Azucar:** 20 grs.

**Duraznos secos:** 100 g

**Pasas de Uva:** 70 grs.

**Avellanas:** 50 g

**Ciruelas secas:** 100 g

**Pan Rallado:** Cantidad necesaria

# Preparación de la Receta

## Peras

- Pele las peras, realice un corte en la base y luego corte por la mitad longitudinalmente conservando el tallo
- Extraiga las semillas realizando un hueco circular sin romper la fruta
- En una *cacerola* disponga, el azúcar, el vino, el clavo, la canela, el anís y las peras.
- Lleve sobre fuego medio y cocine hasta que las peras estén tiernas.
- Retire las peras de líquido de cocción y deje enfriar.

## Relleno

- Pique finamente las ciruelas, los duraznos, las avellanas y las pasas de uva
- En una *cacerola* caliente con *manteca* y azúcar saltee las frutas secas.
- Retire del fuego y agregue pan rallado hasta obtener una pasta maleable.
- Retire las peras del líquido de cocción y rellene con una cuchara de frutas.

## Crema de albahaca

- En una *cacerola* sobre fuego medio prepare un *almíbar* liviano con el azúcar y el agua.
- En una *cacerola* con abundante agua y una pizca de sal en ebullición blanquee las hojas de **albahaca** durante unos segundos, corte la cocción en agua fría y escurra bien.
- Procese las hojas de *albahaca* blanqueadas con el *almíbar* frío.
- Bata el queso **crema** con el *almíbar* de *albahaca* y reserve en el freezer hasta que tome consistencia

## Crema inglesa

- En una *cacerola* lleve la leche a hervor con el *jengibre* rallado.
- En un bowl aparte mezcle las yemas y el azúcar hasta blanquearlas.
- Vierta la leche caliente y mezcle rápidamente.
- Lleve al fuego y revuelva con cuchara de madera hasta que nape el revés de la cuchara.
- Enfría sobre baño María inverso, cuele y reserve.

## Crujiente

- Superponga 4 láminas de masa philo previamente y pinceladas con *manteca* derretida y espolvoreadas con azúcar impalpable, finalmente corte en 6 partes iguales.
- Tome cada pieza de masa y enrolle hasta formar un cilindro delgado y compacto
- Pincele con *manteca* derretida, espolvoree con azúcar impalpable y disponga en una placa.
- Cocine en el horno caliente (200° C) durante 4 minutos o hasta que se vean dorados.

## Presentación

- En la base de un plato forme un espejo con la salsa inglesa, en el centro disponga media pera rellena parada, de lado la otra mitad, a un lado sirva una porción de *crema de albahaca* y decore con un crujiente de masa philo.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/peras-rellenas-con-crema-de-albahaca>