

Peras Rellenas en Almíbar

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Almíbar

Limon: 1 Unidad

Azucar: 200 grs

Naranja: 1 Unidad

Anís estrellado: c/n

Agua: 500 cc

Semillas de cardamomo: c/n

Peras

Pistachos: 1/2 Taza

Azúcar mascabo: 3 cdas

Castañas: 1/2 Taza

Almendras: 1/2 Taza

Jengibre en polvo: 1 cdita

Miel: c/n

Nueces: 1/2 Taza

Aceite de coco: c/n

Canela En Polvo: 1 cdita

Peras: 5 Unidades

Arándanos: 1/2 Taza

Limón para su jugo: 1 Unidad

Semillas de zapallo: 2 cdas

Preparación de la Receta

Almíbar

- Colocar en una olla agua, azúcar, *cardamomo*, *naranja* y *limón* en rodajas y anís estrellado.
- Llevar a hervor hasta disolver el azúcar, dejar enfriar y reservar.
- Procesar almendras, nueces, castañas, pistachos, *arándanos* secos y semillas de *zapallo* hasta formar una pasta.
- Agregar el azúcar, el *jengibre* y la canela en polvo.
- Integrar bien y reservar.

Peras

- Cortar las peras peladas al medio.
- Remover las semillas, el cabito y un poco del centro.
- Colocarlas en una fuente para horno.
- Rellenar las peras con los frutos secos y en un bol mezclar aceite de coco derretido, *jugo de limón* y miel.
- Pintar las peras con esta preparación y llevar a horno junto con el **almíbar** hasta que estén tiernas.
- Servir con *crema* batida y almendras fileteadas.

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