elGourmet

Peras rellenas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Peras

Oporto: 1 Taza
Peras: 4 Unidades
Azucar: 1 Taza
Agua: 1 L
Canela en rama: 1 Unidad
Clavo De Olor: 1 Unidad

Relleno

Café instantáneo granulado: 2 cdas.
Crema de leche: 150 cc
Azucar: 2 cdas.
Garrapiñadas de almendras: 50 g

Salsa

Miel: 2 cdas.
Manteca: 1 Nuez
Kiwis: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Peras

- Pele las peras y retire el corazón con la ayuda de un sacabocados.
- En una *cacerola* disponga el *oporto*, el azúcar, clavo de olor, canela y agua
- Lleve a hervor, sumerja las peras y deje cocinar hasta que estén tiernas.
- Retire las peras ahueque y deje escurrir y enfriar en una rejilla.
- Ahueque las peras por la base y reserve.
- Deje reducir el fondo de cocción durante 1 hora sobre fuego bajo.

Relleno

- Bata la *crema* de leche con azúcar hasta alcanzar el punto chantilly.
- Agregue el *café*, la garrapiñada picada y mezcle.
- Disponga dentro de una manga y rellene las peras.

Salsa

- Pele los kiwis y corte en cubos pequeños.
- En una sartén caliente con *manteca* saltee el *kiwi* durante unos minutos
- Agregue la miel, mezcle bien y procese.
- Deje enfriar antes de servir.

Presentación

- En la base de un plato forme un espejo con la salsa y forme dibujos con hilos de leche condensada, en el centro acomode una pera rellena y rocíe con el fondo de cocción reducido.
- Decore con *menta* fresca.

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