

# Peras y frutillas escalfadas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Frutas escalfadas

**Manteca:** 30 g

**Peras:** 2 Unidades

**Azucar:** 3 cdas.

**Pimienta negra recién molida:** Una pizca

**Jugo De Pomelo:** 2 Unidades

**Ralladura de naranja:** 1/2 Unidad

**Pasas de Uva:** 50 grs.

**Menta:** A gusto

**Jugo de Naranja:** 2 Unidad

**Jengibre en polvo:** Una pizca

**Frutillas:** 300 grs.

**Canela:** Una pizca

**Cúrcuma:** Una pizca

### Varios

**Helado de crema:** Cantidad deseada

### Zócalo de hojaldre

**Tapas para empanadas (copetín):** 12 Unidades

**Azúcar Negra:** 100 grs.

**Manteca derretida:** Cantidad necesaria

**Almendras fileteadas tostadas:** 100 A gusto

## Preparación de la Receta

### Zócalo de hojaldre

- Extienda 4 discos de masa sobre una placa enmantecada y pincele con *manteca* derretida.
- Esparza almendras fileteadas, superponga otro disco de masa y repita el procedimiento anterior hasta completar 3 capas de masa.

- Termine con almendras y espolvoree con azúcar negra.
- Lleve al horno precalentado a 180° C durante 5 a 6 minutos o hasta que doren.

## Frutas escalfadas

- Pele las peras, corte en octavos y retire las semillas.
- Lave las frutillas, retire las hojas y corte al medio o en cuartos si fueran muy grandes.
- En una *cacerola* disponga el *jugo* de los cítricos, la canela, la pimienta, el *jengibre*, la ralladura de *naranja* y el azúcar.
- Lleve al fuego y sumerja las peras y las pasas de uva.
- Deje cocinar hasta que las peras estén tiernas pero firmes.
- Incorpore las frutillas, deje cocinar unos minutos más y retire del fuego.
- Retire la fruta de la *cacerola*, filtre el *jugo* de cocción, agregue la *menta* y deje reducir hasta obtener la consistencia deseada.
- Retire del fuego, añada la *manteca*, la *cúrcuma* y mezcle hasta que se funda.

## Presentación

- En el centro de un plato sirva un zócalo de *hojaldre* y sobre ésta la fruta escalfada.
- Rocíe los bordes con la reducción y decore con *menta* fresca.
- Acompañe con helado de *crema*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/peras-y-frutillas-escalfadas>