

Sopa de chocolate con pera

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Manteca: 20 g

Azúcar moreno:

Crema de leche: 50 ML.

Leche: 50 ML.

Chocolate: 150 g

Pimienta de Jamaica:

Peras: 2 Unidades

Ron: 1 Chorrizo

Preparación de la Receta

- Para comenzar, fundir el **chocolate** al baño maría con la leche caliente, la *crema* de leche y la *manteca*.
- Por otro lado, *pelar* y partir la pera en cuartos.
- Seguidamente, *dorar* la pera en una sartén con una pizca de *manteca*, azúcar moreno, pimienta de Jamaica machacada y un chorrizo de *ron*.
- Emplatar la **sopa** de *chocolate* tibia con las peras bien doradas.
- Decorar con los barquillos y servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-chocolate-con-pera>