

# Sopa de peras a la vainilla

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Vainilla:** 1 Chauchas

**Tomillo:** 1 cdita.

**Peras:** 2 Unidades

**Vainilla:** 2 Chauchas

**Almibar:** 200 cc

**Anís estrellado:** 3 Unidades

## Crujiente de pan

**Aceite de canela:** Cantidad necesaria

**Pan integral:** 1 Unidad

## Espuma de Azafrán

**Leche descremada:** 30 cc

**Azafrán en hebras:** 1 cdita.

**Crema de leche:** 100 grs.

**Azafrán en polvo:** 1 Cápsula

**Tomillo:** 1 cda.

**Azucar:** 30 grs.

**Yogurt Natural:** 250 g

## Varios

**Azafrán en hebras:** 1 cdita.

## Preparación de la Receta

- Abra la vainilla fresca al medio y retire las semillas.
- Corte las peras en cuartos, retire las semillas y corte en láminas.
- En una olla coloque el *almibar* y las peras.
- Agregue las chauchas de vainilla ya utilizada y las semillas de la vainilla fresca, el *tomillo* y el anís.
- Cocine a fuego bajo.
- Deje enfriar y reserve.

## Crujiente de pan

- Corte del pan en rodajas, retire la corteza y corte en triángulos.
- En una placa para horno coloque el pan, rocíe con aceite de canela.
- Lleve al horno precalentado a 160 ° por 10 a 12 minutos.

## Espuma de azafrán

- En un bowl coloque el yogurt, la *crema* de leche, la leche descremada, el *azafrán* en polvo y el *azafrán* en hebras, el *tomillo* y el azúcar.
- Mezcle bien y coloque dentro de un sifón de repostería bien frío.
- Reserve en la heladera hasta utilizar.

## Presentación

- Sirva las peras con el *almíbar*, decore con las chauchas de vainilla y el anís. En otro recipiente coloque la espuma de *azafrán*, decore con *azafrán* en hebras y el crujiente de pan.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-peras-a-la-vainilla>