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 *almíbar* 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