

Soufflé de peras

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manteca: 15 g

Jugo de Limón: 1 Unidad

Claros: 4 Unidades

Calvados: 100 cc

Azúcar: 115 grs.

Peras: 4 Unidades

Maizena: 1 cda.

Flores de romero: 2 Unidades

Salsa de chocolate

Leche: 200 cc

Chocolate: 200 g

Curry: 1 cdita.

Manteca: 30 g

Azúcar: 30 grs.

Crema de leche: 2 cdas.

Varios

Romero fresco: A gusto

Azúcar impalpable: Cantidad necesaria

Curry: 1 cdita.

Preparación de la Receta

- Pele las peras, corte al medio, retire las semillas y corte en cubos pequeños
- Reserve 1 pera.
- Bata las claras a punto nieve y agregue 2 cucharadas de azúcar de a poco.
- Exprima el *limón*
- Disuelva la *maizena* con una cucharada de *calvados*.
- En un bowl mezcle la pera reservada con la mitad de *limón* y 1 cucharada de *calvados*
- Deje macerar unos minutos.
- En una *cacerola* coloque las peras con el resto del azúcar, las flores de *romero* y la mitad de *limón*
- Cocine por 15 minutos, tapado con papel *manteca*.

- Retire, coloque en un bowl y agregue 2 cucharadas de *calvados* y la *maicena*, quite las flores de *romero*, deje enfriar y reduzca a puré.
- Agregue el *jugo* de maceración de la pera y las claras a punto nieve con movimientos envolventes.
- Precaliente el horno a 220°.
- En moldes para soufflé previamente enmantecado y espolvoreados con con azúcar coloque la mezcla hasta la mitad, agregue la para macerada y cubra con mezcla hasta completar el molde.
- Empareje la superficie con un cuchillo y pase el dedo por el borde, para hacer un surco
- Lleve al horno por 10 minutos.

Salsa de chocolate

- Derrita el *chocolate* a baño María.
- En una *cacerola* coloque el azúcar con la leche y la *crema* a disolver.
- Retire coloque en un bowl y agregue el *chocolate* derretido
- Mezcle y añada la *manteca* fría de a poco y el *curry*
- Reserve tibio.

Presentación

- En un plato espolvoreado con azúcar impalpable sirva el soufflé, acompañe con la salsa de *chocolate*
- Decore con *romero* y *curry*.

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