

Será por recetas



Peras caramelizadas con helado de dulce de leche

Dulces, Recetas de postres, Especial Verano

 4 Personas

 Media

 30 Minutos

 Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- 4 Peras grandes
- 1 Vasito de zumo de limón
- 1 Vasito de zumo de naranja
- 50 grs. de azúcar moreno
- 2 Cucharadas de mantequilla
- 1 Ramita de canela
- 250 grs. de Helado de dulce de leche
- 8 Hojas de menta fresca

Elaboración

Pelar las peras y partirlas por mitades dejando los rabos. Retirarles el corazón.

Colocarlas en un bol y rociarlas con el zumo de limón para que no se oxiden. Reservar.

En una sartén, calentar a fuego lento el azúcar con media taza de agua. Cuando haya tomado algo de color, añadir la mantequilla y disolverla.

A continuación, cocer las peras en el almíbar obtenido hasta que queden un poquito blandas. Retirar y reservar.

En el caldo que queda de la cocción, añadir el vaso de zumo de naranja y la ramita de canela. Reducir hasta que el caramelo ligero espese un poco.

Para emplatar, colocar dos medias peras en un plato llano. Rociar por encima dos cucharadas soperas del caramelo de naranja obtenido anteriormente. Añadir al lado una bola de helado de dulce de leche.

Como decoración, poner encima dos hojas de menta fresca.



Autor receta de Peras caramelizadas con helado de dulce de leche

JVL .

 Valoración 4/5

 245 Recetas publicadas

 Miembro desde 10/01/2012