

4 PERAS FLAMEADAS CON CREMA DE PISTACHE

🕒 20 minutos 🍽️ 4 porciones ⭐ Dificultad

Ingredientes

- 1 ½ tazas de pistaches troceados
- ½ taza de miel de abeja
- ½ taza de leche
- 4 Peras Forelle partidas a la mitad y descorazonadas
- ¼ de taza de mantequilla en cubos pequeños
- ⅓ de taza de azúcar
- 1 caballito de coñac
- 1 taza de crema batida

Preparación

1. Licua una taza de pistaches, la miel y la leche hasta obtener un puré espeso; integra de manera envolvente y delicadamente con la crema batida.
2. Sella las peras en una sartén a fuego medio con mantequilla; cuando se comiencen a dorar, agrega el azúcar y deja cocinar hasta que tengas un color caramelo.
3. Añade el coñac y mueve la sartén en círculos para flamear las peras; voltéalas y retíralas.
4. Para servir, en cada plato coloca una cama de crema de pistache, encima dos mitades de pera y termina con un poco más de crema y pistaches troceados.

Encuentra más recetas en KENA.COM

