



PERAS CARAMELIZADAS CON FRUTOS SECOS Y MIEL

Para 4 personas. Nivel de dificultad 2

INGREDIENTES

100 ml de vino blanco

100 g de miel

4 peras maduras

2 cucharadas de aceite de nuez o de avellana

50 g de pistachos

50 g de nueces

50 g de piñones

50 g de almendras

100 g mazapán

40 ml de Amaretto

50 g de turrón de frutos secos, troceado en pedazos pequeños

COCCIÓN

40-50 min

140

Turbo plus

Nivel del horno 3

℃

(V)

(0)

_3



PERAS CARAMELIZADAS CON FRUTOS SECOS Y MIEL

Para 4 personas. Nivel de dificultad 2

- 1 Vierte el vino <mark>blan</mark>co y la miel en una cazuela y lleva la cazuela a ebullición. Retírala del fuego.
- 2 Pela las peras, córtalas a lo largo por la mitad y extrae el corazón con una cucharilla. Coloca las peras cortadas por la mitad en una fuente de horno y vierte el sirope de vino blanco y la miel sobre ellas.
- 3 Calienta el aceite en una sartén grande, machaca bien todos los frutos secos y échalos a la cazuela. Tuesta los frutos secos removiendo con frecuencia hasta que estén ligeramente dorados y resérvalos en un plato para que se enfríen.
- 4 En un cuenco grande, amasa los frutos secos tostados con el mazapán y el amaretto hasta que todos los ingredientes estén bien mezclados. Después, distribuye el relleno en las peras con una cuchara presionando en la cavidad.
- 5 Cocina las peras en el nivel 3 usando el programa "Turbo plus" a 140 °C durante 40-50 minutos o hasta que las peras estén tiernas al pincharlas con un cuchillo pequeño.
- 6 Pon las peras en una fuente de servir y vierte el sirope de miel de la fuente de horno en una cazuela pequeña. Llévala a ebullición y mantén la cocción hasta que el sirope adquiera un tono dorado; después, mezcla el turrón machacado y sigue removiendo hasta que el turrón se haya derretido para obtener una salsa cremosa.

Presentación

Vierte el caramelo alrededor de las peras y sírvelas con nata.