

PERAS AL VINO DE MÁLAGA

INGREDIENTES:

6 peras.

150 g (1 1/2 cubiletes) de azúcar.

100 g (1 cubilete) de vino de Málaga.

100 g (1 cubilete) de agua.

Para la crema:

50 g (1/2 cubilete) de vino de Málaga.

100 g (1 cubilete) de azúcar.

6 yemas.

400 g (4 cubiletes) de leche.

Piel de limón, sólo la parte amarilla.

200 g (2 cubiletes) de nata líquida

1 cucharada de mantequilla.

1 cucharada de azúcar vainillada.

Para la salsa de chocolate:

200 g De chocolate postres nestlé.

200 g (2 cubiletes) de nata líquida

1/2 cubilete de brandy.

PREPARACIÓN

Ponga en una cacerola al fuego el azúcar junto con el vino de Málaga, el agua y las peras, previamente peladas y deje cocer hasta que estén tiernas. Reserve.

Prepare la crema. Vierta en el vaso muy seco, el azúcar y programe a velocidades 5-7-9 progresivo, hasta que esté bien glaseado.

A continuación, añada la piel de limón y proceda de igual forma. Incorpore los ingredientes restantes de la crema y programe 7 minutos, temperatura 85°C, velocidad 4.

Vierta la crema en una fuente de servir y sobre ella, coloque las peras cocidas, abiertas en abanico, si lo desea.

Seguidamente, prepare la salsa. Ponga en el vaso la nata y programe 4 minutos, temperatura 100°C, velocidad 1. Añada el chocolate troceado, déjelo que se ablande con el calor de la nata y tritúrelo 7 segundos a velocidad 8. Añada el brandy y mezcle a la misma velocidad. Si la ve muy espesa, aclárela con un poquito de leche.

Sirva las peras acompañadas de la salsa de chocolate bien caliente en una salsera.