
Receta de Peras Con Fresas Al Chocolate

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy día de San José, quiero felicitar a tod@s l@s que celebran su santo, y como no, felicitar a todos los Padres, y para ello os dejo este rico postre para que lo preparéis en casa y os deis un caprichito.

Ingredientes

- Peras (ocho o diez)
- Azúcar (350grs)
- Canela en rama (un palito)
- Chocolate de hacer (media o una tableta)
- Mantequilla (una cucharada)
- Leche (cuatro o cinco cucharadas)
- Fresas (unos 300grs o más según gustos)

Modo de Preparación

1. Pelar las peras y partirlas por la mitad a lo largo, retirar el corazón y reservarlas
2. En una cacerola poner agua, 300 gr. de azúcar y un palito de canela, ponerlo al fuego y dejar hervir hasta obtener un almíbar ligero
3. Añadir las peras y dejar que hiervan hasta que estén tiernas, sacarlas con una espumadera y dejar que escurran
4. En un cazo poner la leche, el chocolate troceado, 50grs de azúcar, la mantequilla y tres cucharadas del almíbar de hervir las peras, cuando empiece a espesar retirar del fuego
5. Colocar las peras en una fuente junto con las fresas y verter el chocolate sobre ellas
6. Dejar en el frigorífico hasta el momento de servir y... buen provecho!!!