

PERAS AL VINO BLANCO “AL IRLANDES”

Lista de ingredientes:

- 5 peras medianas
- 400 g de azúcar
- 200 ml de vino blanco
- 2 ramas de canela
- 40 g de pimienta rosa
- Licor de café
- 10 g de café en polvo
- Nata montada

Elaboración:

Pelamos las peras y las cocemos suavemente con el vino blanco, el azúcar, la canela y la pimienta rosa.

Una vez cocidas, cortamos la parte superior y la vaciamos con cuidado, marcando la base y la parte superior con mantequilla en una sartén caliente para caramelizar los extremos de la pera. Añadimos un poco de licor de café por encima y las vamos glaseando.

Presentamos el postre en un plato sopero, colocando las peras, ponemos otro trocito de pera dentro de cada una de ellas. Añadimos un poco del caramelo de licor de café, pimienta rosa y lo coronamos con nata montada y polvo de café.