



PERA CONFERENCIA AL VINO CON NATA MONTADA Y HELADO DE CAMELO



4 personas

INGREDIENTES

4 peras ercolinas
400 ml de vino tinto de mesa
200 g de azúcar
1 rama de canela
1 naranja
1 limón
120 g de nata montada
1 rama de menta fresca
200 g de helado de caramelo
1 bolsa de vacío grande

ELABORACIÓN

1. Pela las peras y reservarlas para después.
2. Coloca el vino con el azúcar a hervir en un cazo y reduce al 8 de la inducción a la mitad. Retíralo y déjalo enfriar.
3. Mete en una bolsa de vacío la reducción con las peras peladas, la piel de una naranja, un limón y la rama de canela. Envásalas al 3 de vacío y 3 de sellado.
4. Enciende el horno, selecciona el programa al vacío y programa una cocción de 85 °C durante 45 minutos.
5. Una vez terminada, retíralas y déjalas enfriar en agua con hielo.
6. Finalmente abre la bolsa con unas tijeras, escurrir las peras y servir en un bol con un poco del jugo de cocción colado, acompañar de nata montada y de una bola de helado de caramelo. Decorar con una punta de menta.