



PERAS Y MANZANAS

Para 1 persona

Verduras escaldadas

- 1 pera tipo conferencia
- 1 cda margarina
- 1/2 rama de canela
- 1/3 vaina de vainilla o 2 gotas de esencia
- 1 cda de miel
- 200 ml agua

Poner todos los ingredientes menos las peras en una olla, reducir a 1/2 de su volumen. Y retirar la vaina y canela.

Pelar las peras y poner en un recipiente pequeño de horno, para que quede cubierta hasta la mitad con el almíbar.

Cocer a 200° por 20 min. Enfriar

Puré de manzana

- 1 manzana granny smith
- 2 cdas vinagre manzana
- 500 ml agua
- 1 pizca de sal

Cortar la manzana con su piel en cubos, poner inmediatamente en el agua con el resto de ingredientes para que no se oxide y cocer 15 min desde que el agua hierve. Retirar triturar en puré. Enfriar

Otros

- 3 nueces
- ½ cda canela en polvo

Montaje

En un plato hondo, ponemos una cucharada del puré de manzana, encima una pera y mojamos con su jugo. Terminamos tamizando un poquito de canela en polvo.