

TORTILLA DE PERAS EN CESTA DE CARAMELO



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** Pilar M. Marti



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

Descripción:

NO ME IMAGIBA QUE ESTO ESTARÍA TAN BUENO....., Y ME DEJÓ SORPRENDIDA

Ingredientes para 2 personas :

- 4 HUEVOS
- 4 PERAS
- 1 CHORRITO de LICOR DE GUINDAS
- 60 GR. de MANTEQUILLA
- 4 AZÚCAR GLAS
- 1 PIZCA de CANELA MOLIDA
- MERMELADA PARA DECORAR
- 100 GR. de AZÚCAR
- 1 CUCHARADA de AGUA

Preparación:

Paso 1

HACEMOS UNA CARAMELO CON EL AZÚCAR Y EL AGUA, SIN REMOVER. CUBRIMOS UNA FUENTE CON PAPEL DE HORNO Y CUANDO EL CARAMELO ESTÉ LISTO LO VERTEMOS ENTRECruzando LÍNEAS Y DEJAMOS ENFRIAR. RESERVAMOS. PELAMOS LAS PERAS Y LAS TROCEAMOS EN DADOS DE 1 CM. PONEMOS LAS PERAS CON LA MANTEQUILLA EN UNA SARTÉN Y LAS PONEMOS A FUEGO MEDIO 5 MINUTOS, AÑADIMOS EL AZÚCAR Y LA CANELA, LE DAMOS UNAS VUELTECITAS Y AÑADIMOS EL LICOR Y FLAMBEAMOS CUANDO COJA TEMPERATURA. RETIRAMOS Y ESCURRIMOS LAS PERAS. BATIMOS LOS HUEVOS, LOS PONEMOS EN UNA SARTÉN Y LE AÑADIMOS LAS PERAS. (PROCEDEMOS COMO PARA UNA TORTILLA FRANCESA). DESMOLDAMOS EL CARAMELO, PONEMOS LA TORTILLA SOBRE ÉL Y DECORAMOS CON MERMELADA AL GUSTO.