



Atelier de Cocina

PERAS RELLENAS DE TRUFA AL SABAYÓN (6 pax)

Ingredientes:

6 peras de agua o limoneras

250 grs. azúcar

1 litro de agua, aproximadamente

200 grs. de pistachos picados

Trufa: 200 grs. nata

25 grs. azúcar

75 grs. chocolate

Sabayón: 4 yemas

250 grs. de nata

75 grs. de Oporto u otro licor

75 grs. de azúcar



Atelier de Cocina

Elaboración:

Pelar las peras y meter en una cacerola con el azúcar y el agua. Cocer hasta que estén blandas. Dejar enfriar dentro del agua. Sacar, cortar la tapa y vaciar con el descorazonador.

Trufa: En un cazo, poner a hervir la nata con el azúcar. Añadir el chocolate y cocer hasta que espese ligeramente. Dejar enfriar y montar con varillas. Meter en manga pastelera con boquilla pequeña rizada.

Sabayón: Montar las yemas con el azúcar sobre un bol al baño María. En otro cazo, reducir el licor con la nata. Añadir lentamente la reducción caliente a las yemas al tiempo que se bate.

Montaje o presentación:

Rellenar las peras con la trufa. Pegar los pistachos por la superficie de las peras y servir con el sabayón caliente.