

Pera al horno con regaliz

Ingredientes

para cuatro personas

Para asar la pera:

- 4 peras de temporada + dos para rellenar
- 1 Limón
- Azúcar (siempre mejor panela)
- Un dadito de mantequilla
- Una pizca de sal

Para la sopa de regaliz:

- 250ml de leche entera
- 3 yemas de huevo
- 50gr de azúcar

-50 gr de regaliz palulú

Para la galleta de algarroba:

- 50 gr de harina de algarroba
- 25 gr de harina de trigo integral
- 50 gramos de maicena (harina de maíz)
- 75 ml de aceite de oliva suave
- 40 gr de azúcar panela
- 1 yema de huevo
- 1 cucharada pequeña de levadura química



Preparación de la pera asada (1 hora y 30 min. aproximadamente.)

Cortamos el **copete de la pera** y hacemos un pequeño corte en la base para que la pera se mantenga en pie. Con el descorazonador vaciamos la parte de las pepitas sin llegar hasta el final de la pera. Cortamos medio **limón**, y en el hueco echamos unas gotas de su zumo, espolvoreamos con un poco de **azúcar panela**, el dadito de mantequilla y por último una pizca de sal. Cerramos la pera con el copete y la tapamos con papel albal y la metemos en el **horno** 30 minutos a 170°.

Crujiente de galleta

En un bol mezclamos los ingredientes secos; la **harina de algarroba**, la harina integral, la maicena, el azúcar panela, y la levadura. Mezclamos bien y añadimos los ingredientes líquidos; el aceite y la yema de huevo. Ponemos la masa encima de un papel de horno y la cubrimos con otro papel de horno para que no se nos pegue la masa al rodillo. Extendemos con el rodillo hasta hacer una plancha de mas o menos 3mm de grosor. Dejamos **reposar la masa** en la nevera unos diez minutos. Más tarde horneamos a 180° diez minutos. Y la romperemos en la propia bandeja. La dejamos **enfriar y reposar**.

Sopa de regaliz

Ponemos a hervir la leche con el azúcar panela y el **regaliz**. Cuando rompa a hervir apartamos del fuego, tapamos y dejamos infusionar **10 minutos**. Es importante que se enfríe porque si no al añadir las yemas se cuajarían. **Colamos la leche** y apartamos el regaliz. Ponemos a cocer de nuevo **a fuego medio** y añadimos las yemas, removiendo bien con unas varillas, y esperando a que espese un poco, pero sin superar los 85°, sin llegar a hervir, hasta tener **una crema líquida**. Reservamos y enfriamos en nevera. Tiene que estar muy fría a la hora de servir el postre.

Montamos el plato

Hacemos una **brunoise** muy pequeña con la otra pera, y regamos con un poco de zumo y **ralladura** de limón, reservamos. Rellenamos la pera asada con la brunoise de pera y cerramos el copete. Colocamos la pera en el plato, vertemos la **crema inglesa** en el fondo del plato y colocamos una **isla de galleta** triturada de algarroba. Por último una hoja de menta o hierbabuena para adornar nuestro plato.

La segunda temporada tiene 6 recetas más

Descúbrelas en www.chefpepo.com