

Receta de Peras Al Chocolate Con Dátiles

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta muy rica de peras al chocolate y con ella quiero felicitar a todas las Inmaculadas que celebran hoy su Fiesta.

Ingredientes

- Peras de conferencia (cuatro o más según comensales)
- Vino blanco (un vaso)
- Agua (un vaso)
- Coñac (una copa o vasito)
- Azúcar (seis o siete cucharadas)
- Canela en rama (un palito)
- Cáscara de limón (una)
- Dátiles sin hueso
- Chocolate fondant (50grs.)
- Nata (dos cucharadas)

Modo de Preparación

1. Pelar las peras, cortarlas por la mitad y quitarlas el corazón
 2. Ponerlas en una cacerola a hervir con todos los Ingredientes: menos el chocolate, la nata y los dátiles
 3. Cuando las peras estén blandas pero enteras, sacarlas y colocar un dátil sin hueso en cada hueco de las peras y dejar que se enfríen colocándolas en una fuente
 4. Fundir el chocolate con la nata en el microondas a baja temperatura, teniendo cuidado que no se queme
 5. Regar las peras con el chocolate fundido y.....a disfrutar!!!
-