TORTILLA DE PERAS EN CESTA DE CARAMELO

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

Creador: Noelia Montoya

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Muy económico

Descripción:

Una mezcla explosiva la del caramelo, tortilla, peras y mermelada de pimientos...., ¡Probadla!!!!

Ingredientes para 2 personas :

- 2 HUEVOS
- 3 PERAS
- 1 NUEZ de MANTEQUILLA
- 2 CUCHARADAS de AZÚCAR GLASS
- 1 CUCHARADIRA de CANELA MOLIDA
- SAL
- 100 GR. de AZÚCAR
- 20 GR. de AGUA
- ZUMO DE 1/2 LIMÓN
- MERMELA DA DE PIMIENTOS ROJOS
- 1 CHORRO de BRANDY

Preparación:

Paso 1

Haz un caramelo en un cazo con azúcar y zumo de limón. Cuando el caramelo esté líquido, utiliza un molde cilíndrico pon encima papel sulfurizado y vierte el caramelo. Mételo en el frigorífico y deja que se enfríe unos minutos.

Paso 2

Pela las peras y trocea en brunoisse de 1 cm Dorar la pera en una cazuela y añadir la canela. Vertemos el brandy, calentar y flambear.

Paso 3

Bate los huevos con una pizca de sal y añade a las peras, formando una tortilla.

Paso 4

Saca el caramelo del congelador, separa el papel sulfurizado y te habrá quedado como una cesta. Con cuidado, pon la tortilla de pera dentro. Decorar cn mermelada de pimientos rojos.