

# La receta de domingo: Crema de cerezas y peras con nata

[La receta de domingo: Crema de cerezas y peras con nata](#)

[imprimir](#)



La **fruta** es uno de los alimentos más versátiles que existe: la podemos tomar de **mil y una maneras**. Más de una vez la habrás comido a trocitos, en helado o con yogur. Sin embargo, nosotros queremos innovar y por eso te traemos una receta que seguro que te sorprenderá: **crema de cerezas y peras con nata**. ¡Date el capricho y prueba a cocinarla!

Se trata de una receta bastante elaborada y con muchos ingredientes, pero muy fácil. No contiene gluten pero sí lactosa, es apta para vegetarianos y ligeramente calórica; una ración te aportará 290 calorías, casi 5g de grasas y 47g de carbohidratos. Necesitarás:

- 1 palo de canela
- ½ medida de agua
- 2 cucharadas de zumo de limón
- 50 gramos de miel
- 300 gramos de cerezas
- 40 gramos de azúcar
- 450 gramos de peras de agua
- ½ medida de marrasquino
- 1 sobre de vainilla
- ½ medida de nata montada
- 1 pera de agua
- 1 cucharada de zumo de limón

1. ¡Comenzamos! Pela las peras, quítales el corazón y córtalas en dados. Mételas en un bol, riégalas con el zumo de limón para que no se ennegrezcan y remueve con delicadeza con una cuchara de madera.

2. Por otro lado, lava las cerezas, deshuélas y trocéalas. Reserva 4 enteras y deshuesadas y añade el resto a las peras.

3. Mezcla la miel, el marrasquino, el azúcar y la vainilla en la cubeta de tu **Chef Plus Induction**. Agrega los dados de pera y las cerezas troceadas; remueve y vierte el agua y la canela.

4. Cierra la tapa y programa el menú "A fuego lento" 20 minutos a 80°. Cuando finalice, traslada el contenido a otro recipiente, retira el palo de canela y tritura.

5. Llena 4 copitas con la crema y déjalo enfriar bien.

6. Para la presentación, te proponemos que cortes la pera reservada en gajos finos y la riegues con el zumo de limón. Haz una pequeña incisión en la parte inferior de las cerezas reservadas y pon una en el centro de cada copa. Decora con un poco de nata y, en un lateral, 2 o 3 gajos de pera.

¡Todo un lujo de postre! Si quieres hacerlo **menos calórico** puedes sustituir la nata montada por yogur desnatado. Como ves, la fruta tiene muchas más posibilidades de las que puedes imaginar. ¡Disfruta de esta receta!

Etiquetas

[Fruta](#)

[crema de cerezas y peras con nata](#)

[cerezas](#)

[peras](#)

[crema](#)

[postres](#)

[Dulces](#)

[recetas](#)

[Induction Pro](#)

## Deja tu comentario

Su nombre

E-mail

Comentario

[Acerca de formatos de texto](#)

### Plain text

- No se permiten etiquetas HTML.
- Las direcciones de correos electrónicos y páginas web se convierten en enlaces automáticamente.
- Saltos automáticos de líneas y de párrafos.

Publicar