

# Crema de cerezas y peras con nata

Publicada por:

[imprimir](#)



- 30 '
- 20 '
- 4



## Comentario nutricional

Puede sustituir la nata montada de este postre afrutado por un yogur desnatado, así reducirá notablemente el aporte calórico.

## Modo express

1. Pele las peras, quíteles el corazón y córtelas en dados. Métalas en un bol, riéguelas con el zumo de limón para que no se ennegrezcan y remueva con delicadeza con una cuchara de madera.
2. Lave las cerezas, deshuéelas y trocéelas. Reserve 4 enteras y deshuesadas y añada el resto a las peras.
3. Mezcle la miel, el marrasquino, el azúcar y la vainillina en la cubeta de la Chef Plus Induction. Agregue los dados de pera y las cerezas troceadas; remueva y vierta el agua y la canela.
4. Cierre la tapa y programe el menú A fuego lento 20 minutos a 80°. Cuando finalice, traslade el contenido a otro recipiente, retire el palo de canela y triture.
5. Llene 4 copas con la crema y deje enfriar.
6. Para decorar, corte la pera reservada en gajos finos y riéguela con el zumo de limón. Haga una pequeña incisión en la parte inferior de las cerezas reservadas y ponga una en el centro de cada copa. Decore con un poco de nata y, en un lateral, 2 o 3 gajos de pera.