

Peras con almíbar de azafrán y cacao

Publicada por:

[imprimir](#)



© Mortimermax | Chef Plus

- 15'
- 20'
- 4
- 
- 
- 
- 

Comentario nutricional

Alimentos como el cacao y el chocolate pueden contener gluten. Las personas celíacas deben fijarse en el etiquetado antes de utilizarlo para la receta.

Modo express

1. Pele las peras; ralle la piel del limón y exprímalo; extraiga la pulpa de la vaina de vainilla.
2. Introduzca las peras, el agua, el azúcar, el cacao, el azafrán, la ralladura y el zumo de limón, la vainilla y la nata en la Chef Plus Induction. Remueva.
3. Cierre la tapa y programe el menú Freír/Sofreír a 160º durante 20 minutos, con la tapa abierta.
4. Sirva frío o tibio, acompañado de helado de vainilla (por ejemplo).