



PERAS ESCARCHADAS

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 20 g de levadura fresca
- 300 ml de cerveza rubia
- 175 g de harina
- sal
- 6 unidades de peras Williams
- 300 ml de agua
- 300 ml de vino blanco
- 200 g de azúcar
- 1 unidad de canela en rama
- 20 g de almidón de maíz
- 25 g de aceite de maíz
- 50 ml de zumo de limón
- azúcar
- canela en polvo

LA PREPARACIÓN

- Pela las peras, pártelas por la mitad, quítales el centro, córtalas en cuartos y reserva en agua con limón para que no se oscurezcan.
- Por otro lado, pon en una olla el agua, el vino, el azúcar y la rama de canela y cocina hasta que rompa el hervor.
- Añade recién en ese momento las peras y cubre la olla, a modo de tapa, con un redondel hecho de papel de cocina o manteca.
- Cocina a fuego medio durante 20 minutos y una vez tiernas pero firmes, deja enfriar dentro del



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 109 g	Grasas 7.7 g
Kcal 617	Proteínas 6.5 g

líquido . Para hacer la masa, coloca la harina con la pizca de sal en un bol, desgrana dentro la levadura y agrega la cerveza a temperatura ambiente, de a poco y en tres partes, mezclando siempre para que no se formen grumos hasta conseguir una masa de consistencia pesada.

- Deja reposar dentro del mismo bol tapado y en lugar templado para que esponje, hasta que duplique su volumen.
- Retira las peras del almíbar, pásalas apenas por papel absorbente y luego empánalas con un poco almidón de maíz para que luego la masa se adhiera. Calienta el aceite para freír y cuando llegue a 180 grados de temperatura, toma los cuartos de peras, sumérgelos en la esponja de cerveza y fríelos hasta que estén bien hinchados y dorados.
- Retira con espumadera y ponlos sobre fuentes con papel absorbente para que escurran todo el exceso de aceite.
- Realiza el escarchado y sírvelos aún tibios.
- Una vez fritas y habiéndoles sacado el exceso de aceite, el escarchado consiste en pasar las porciones de peras aún bien calientes por una fuente con una abundante cantidad de azúcar y canela, haciendo rodar las frituras varias veces para que se empanen y absorban todo el sabor dulce y especiado de la mezcla.