



MOUSSE DE QUESO RICOTTA CON PERA ESCALFADA Y NUECES

INGREDIENTES

- 200 mililitro de nata batida
- 1 saco de vainilla azucarada
- 2 cucharadas de polvo de coco
- 125 gramos de queso ricotta
- 250 mililitro vino blanco
- 2 peras, cortado en cuadrillos
- 50 gramos de nueces, tostado y picado
- 2 cucharadas de miel

EXPLICACIÓN

Bate la nata batida a punto de nieve con la vainilla azucarada y polvo de coco.

Saca el ricotta y bate suave hasta una mousse ligera. Pon la mousse en el frigorífico.

Pela las peras y cortan en cuadrillos.

Caliente el vino en un cazo y escalfa los cuadrillos de pera aproximadamente 10 minutos hasta son completamente suaves.

Saca las peras del cazo, deja enfriarse y reduce el líquido de cocina hasta un jarabe.

Tuesta y pica los nueces.

Divide las peras sobre 4 vasos, echa algo jarabe sobre las peras y sirve algo mousse de queso de ricotta.

Salpica con los nueces picado y deja enfriarse 1 hora más en el frigorífico.

Rocía con servir algo miel y una hoja de menta.

POSTRE

4 PERSONAS

TIEMPO: 1 HORA Y 20 MINUTOS

MIRA MÁS EN:

LA COMIDA
Deliciosa

