

¿A qué saben las nubes?

TERRINA DE PERAS AL CARAMELO

Ingredientes:

1/4 de taza de agua

3/4 de taza de azúcar

1 cucharadita de anís verde en polvo

1 cucharada de azúcar

1 pizca de sal

2 cucharadas de zumo de limón

De 10 a 15 peras de pequeño tamaño y que no contengan demasiada agua (he usado peras de la variedad Ercolina).

- 1.- Precalentamos el horno a 140 grados.
- 2.- En un cazo pequeño ponemos el agua y los tres cuartos de taza de azúcar. Calentamos a fuego medio alto, hasta que el azúcar se disuelva y el caramelo alcance un color de miel oscura.
- 3.- En 4 moldes redondos y pequeños (en mi caso he utilizado ramequines de 9 centímetros de diámetro) vertemos unas cucharadas del caramelo para cubrir las paredes y el fondo. Dejamos enfriar.
- 4.- Mientras tanto en pequeños boles preparamos el zumo de limón por un lado, el anís por otro, y la cucharada de azúcar con la sal en otro más.
- 5.- Pelamos las peras y con una mandolina o un cuchillo afilado cortamos láminas que sean lo más finas posible. Cuando llegamos al corazón le damos la vuelta a la pera y comenzamos a cortar por el otro lado.
- 6.- En los moldes con caramelo, vamos a ir disponiendo las peras de la siguiente forma: colocamos una capa de láminas de pera cubriendo el fondo, en redondo y un poquito superpuestas. Pintamos con unas gotas de zumo de limón, y espolvoreamos un pizquita de anís y un poco de azúcar. La siguiente capa vamos a disponerla de igual forma, pero cambiando el sentido en el que hemos colocado las peras. Es decir, si la primera vez por ejemplo lo hemos hecho en el sentido de las agujas del reloj, a la siguiente lo haremos en sentido opuesto. Volvemos a pintar con limón, y añadimos anís y azúcar. Continuaremos de esta manera hasta llenar los moldes hasta arriba. Cubrimos cada uno de ellos con papel de aluminio.
- 7.- En una fuente de horno colocamos los moldes y cubrimos el fondo con agua. Lo llevamos al horno durante 1 hora y 15 minutos. Para comprobar que están hechos, pinchamos en el centro, y si no ofrece resistencia sacamos los moldes del horno y los dejamos enfriar. Hay que tener cuidado, porque dependiendo del tipo de peras, pueden tardar más o menos tiempo en estar listos.
- 8.- Una vez fríos, los volcamos en platos, y recuperamos todo el caramelo que suelte. Llevamos este último a calentar de nuevo, y cuando se haya reducido a la mitad de su volumen, lo volvemos a verter sobre las peras.
- 9.- Metemos en el frigorífico hasta el momento de servirlos.