

PERAS AL CHOCOLATE SOBRE NATILLAS DE AVENA



Ingredientes de las peras (4 pers.):

- 4 peras maduras
- Agua
- Azúcar
- Canela
- 150gr chocolate negro (sin lactosa) para cobertura

Pelar las peras, quitarles el rabito de abajo (dejar el rabo largo para decorar) y cortar la base para que se quede plana y se aguante la pera de pie. Poner en un cazo bastante agua (tiene que cubrir las peras) con bien de azúcar y una rama de canela. Hacer un almíbar con esto y ponerlo al fuego suave. Cuando esté caliente, introducir las peras en el almíbar y cocer una media hora (hasta que las peras estén cocidas). Sacar las peras del almíbar, escurrir bien y dejar enfriar en la nevera o congelador. Esperar hasta que se enfríen.

Poner al baño maría el chocolate (poner un cazo con agua caliente y dentro otro cazo con el chocolate, cuidando de que no le entre agua al chocolate). Derretir mezclando. Cuando esté bien fundido, bañar las peras (que ya estarán frías) con el chocolate, y sacarlas a un papel de horno hasta que el chocolate se enfríe y endurezca bien.

Ingredientes de las natillas (4 pers.).

- ½ l de leche de avena
- 4 yemas de huevo
- 2 cucharadas de maizena
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 rama de canela
- 1 piel de limón

Poner a cocer en un cazo la leche de avena (también se puede hacer con otras leches vegetales, según gustos), la rama de canela y la piel de limón a fuego suave para que no se queme. Vigilar la leche removiendo de vez en cuando para que no se queme ni se pegue. Cuando esté bien caliente pero sin llegar a hervir, apartar del fuego.

En un bol mezclar las yemas de huevo con el azúcar y la maizena. Añadir la leche caliente removiendo bien. Poner otra vez al fuego (con fuego suave) e ir removiendo constantemente porque se pega con facilidad. Ir mezclando hasta que la espuma que tiene se vaya. Eso significará que ya está engordando la natilla. Seguir cociendo hasta que coja la consistencia que se desea, teniendo en cuenta que al enfriar engordará.

Presentación:

Repartir las natillas aún tibias en 4 cuencos o platos hondos. Poner una pera bien fría encima de cada natilla, y decorar los platos con algunas frambuesas y una hojita de menta.