



Chupito de crema de peras con camembert

Chupito de crema de manzana y/o pera, queso camembert, nueces, brandy, sal y pimienta y albahaca.

1kg de peras, 250 g de queso camembert, 500 ml de caldo de verduras, 500 ml de nata líquida para cocinar, 100 ml de brandy, 40 g de nueces peladas, sal y pimienta.

En primer lugar salteamos las peras en la sartén con un nudo de mantequilla. Una vez salteadas, añadimos el brandy y las flambeamos para eliminar el alcohol y dejarle ese toque de brandy. Añadimos el caldo de verduras y las cocemos en él llevándolo a ebullición. Probamos y corregimos de sal/pimienta. Dejamos cocer 10 minutos y añadimos la nata, el queso camembert y las nueces. Dejamos reducir hasta que quede espesito y llevamos todo a la batidora. Trituramos y colamos. Por último decoramos con unas semillas de amapola encima que le dará un toque crujiente. Se pueden poner también dos hojitas de albahaca. En el Corte Inglés venden un postre natural de manzana y pera asada que puede servir. Y en Mercadona también acaban de sacar algo similar (sección refrigerada al lado de las verduras)