

Raviolis con peras caramelizadas

Tipo de plato: Pastas | Procedencia: Cafetito | Tiempo: minutos | Dificultad:

INGREDIENTES

Peras

1 vaso/s Oporto

2 Peras - (utilizé conference)

1 cucharada/s Mantequilla

Relleno

2 Yema de huevo

2 cucharada/s Azúcar

100 gr Queso mascarpone

100 gr Nata - montada

Nueces - troceadas

Pasas

ELABORACIÓN

Con las sobras de pasta, para aprovecharlas hice estos raviolis con peras.

Pasar la pasta por el ultimo rodillo, varias veces hasta conseguir que sean lo mas transparentes posible.

El oporto al fuego a reducir un par de minutos, las peras partidas en cuatro peladas y sin semillas las añadimos al oporto, cuando casi están agregamos la mantequilla y vamos agitándolo hasta emulsionarlo, (como un pil-pil)

Las yemas las montamos con el azúcar, las ponemos al baño María hasta que doblen el volumen, las apartamos y seguimos batiendo hasta enfriarlas, añadimos el mascarpone, la nata montada, nueces y pasas.

Caldero con agua al fuego, sin sal, ponemos la pasta, al sacarla del agua colocamos sobre un paño.

Rellenamos con la mezcla de yemas, cerramos y llevamos por unos segundos al horno.

Barnizamos con un poco del oporto, en el fondo del plato gajos de pera, encima los raviolis con las nueces.