

Peras Caramelizadas com Queijo Azul

Da Cozinha do Nelson
Imprimir

da America's Test Kitchen.

Ingredientes:

- 1/3 xícara de água (80 ml)
- 2/3 xícara de açúcar (135 gramas)
- 3 peras bosch maduras mas firmes
- 2/3 xícaras de creme de leite
- sal da mesa
- 1/4 colher de chá de pimenta preta moída grossa
- 85 gramas de queijo azul cortado em fatias

Procedimento:

1. Cozinhe Peras

- Coloque a água em uma frigideira antiaderente de 12 polegadas e despeje o açúcar no centro da panela, tomando cuidado para não deixar os cristais aderir aos lados da panela. Levar a ferver em fogo alto, mexendo de vez em quando, até que o açúcar esteja totalmente dissolvido e a mistura estiver borbulhando bastante.
- Adicione as peras à frigideira, com o lado cortado para baixo, cobrir, reduzir o fogo a médio-alto e cozinhar até que as peras estejam quase macias (uma faca de aparar inserida no centro das peras sente uma ligeira resistência).
- Desligue, reduza o fogo a meio e cozinhe até que o molho seja dourado e os lados cortados das peras sejam parcialmente caramelizados, de 3 a 5 minutos.

2. Molho de Caramelo

- Despeje o creme de leite ao redor das peras e cozinhe, agitando a frigideira, até que o molho seja uma cor lisa e profunda de caramelo e os lados cortados das peras são lindamente dourados, de 3 a 5 minutos.

3. Servir

- Retire a frigideira do fogão. Usando pegadores, remova cuidadosamente as peras da frigideira e coloque com o lado do corte para cima de uma grade de arame sobre uma assadeira.
- Deixe as peras esfriar só um pouquinho.
- Tempere o molho deixado na panela com sal a gosto e a pimenta preta esmagada, em seguida, despeje-a em uma pequena jarra de vidro com um bico para despejar fácil.
- Cuidadosamente (as peras ainda estarão quentes), coloque cada pera em pé na vertical e coloque uma fatia do queijo azul ao lado.
- Coloque fios do molho de caramelo no prato e nas peras. Sirva imediatamente.