



## Peras cocidas en caramelo

4 personas



Tiempo:



Preparación:  
5 Mins

Tiempo de cocción:  
20 Mins

### Ingredientes:



- 500ml de agua
- 300g de azúcar moreno
- 2 vainas de cardamomo
- 1 rama de canela
- 1 vaina de vainilla sin semillas
- 4 peras
- Mascarpone o crème fraîche

### Método:

Fase 1: *Seleccionar el programa*

Pulsa el botón Sopa/salsa. 

Fase 2: *¡Listo para cocinar!*

1. Añade el agua, el azúcar, el cardamomo, la canela y parte la vaina de vainilla. Pulsa el botón  inicio/pausa.
2. Cuando esta etapa haya finalizado, añade las peras al bol y pulsa el botón  inicio/pausa para continuar cocinando. Ajusta el tiempo a 10 minutos.
3. Una vez finalizada la cocción, retira del bol, emplata y rocía un poco de almíbar por encima.
4. Sirve con una cucharada de crème fraîche o mascarpone.