Bocaditos de polenta y pera nashi

Dificultad:

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 5min
Tiempo total: 20min , Número de porciones: **8**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/bocaditos-de-polenta-y-pera-nashi

Preparación

En una cacerola calentar la leche, agregar la miel y la polenta. Revuelva constantemente y luego añadir la manteca. Cuando la polenta se espesa, vertela en las tazas de un molde para muffins. Mientras tanto, en una sartén derretir la mantequilla poco a poco. Agregar la miel. Agregar las peras con el jugo de limón y luego y dejar hervir a fuego lento, con la tapa puesta, durante unos 30 minutos o hasta que las peras estén tiernas y el jugo se comienza a caramelizar. Cocine durante un par de minutos sin tapa. Luego coloque un par de rodajas de pera en la parte superior de cada polenta y lleve la parrilla del horno durante unos 5 minutos.

Ingredientes

- 250 cc. Leche
- 60 gramo/s Polenta
- 15 gramo/s Manteca
- 1 cucharadita/s Miel
- 2 Peras Nashi peladas, sin semilla y cortada en tiras
- 15 gramo/s Manteca
- 1 poco Jugo de limón
- 2 cucharada/s Miel

Categorías

Todo el año, Económico, Exótica, Ingrediente extra, Gourmet, Una cocinera experta, Appetizer-Entrada