

Gelatina de pera con magimix

Gelatina de pera con magimix

10 min	10 min 30 min	10 min 30 min 40 min	10 min 30 min 40 min 3/10
10 min 30 min 40 min 3/10 5	10 min 30 min 40 min 3/10 5 8	10 min 30 min 40 min 3/10 5 8 15	

10 min 30 min 40 min 3/10 5 8 15

1kg de peras
1000g de agua
4g de agar agar
Azúcar en polvo
Vainilla

Â»

Lavar las peras, quitarles el rabito y las semillas y cortarlas en 4.

Â»

Colocar las peras en el bol de la Thermomix, añadir el agua y programar 12 minutos a 100°C en velocidad de cocción lenta.

Â»

Ecurrir la pulpa en un colador y reservar el jugo.

Â»

Volver a colocar el jugo en el bol de la Thermomix y añadir la mitad de su peso en azúcar.

Â»

Añadir la vainilla y el agar agar.

Â»

Retirar la tapa del bol, colocar el cestillo de cocción sobre la tapa de la Thermomix para evitar salpicaduras, y mezclar durante 10 segundos a velocidad 5.

Â»

Programar 20 minutos a 100°C en velocidad 2.

Â»

Verter en frascos de mermelada y darles la vuelta.

Degustar tan pronto como la gelatina se haya solidificado, después de aproximadamente 24 horas en el frigorífico. Disfrutar en pan tostado en el desayuno