



## PERAS A LA NARANJA CON HELADO DE VAINILLA

### Ingredientes

- 1 Taza de azúcar granulada
- 2 Tazas de agua
- 1 Naranja (toda su cáscara)
- 1 Ramita de canela
- Clavos de olor
- 4 Peras medianas partidas en mitades a lo largo
- 8 Porciones de CASSATA DE VAINILLA SAVORY
- GALLETAS CRIOLLITAS McKAY para acompañar

### Preparación

- 1.- En una cacerola junta la azúcar granulada con el agua y prepara un almíbar a fuego fuerte, cuando veas que la azúcar granulada esté completamente disuelta; agrega la cáscara de naranjas, canela y clavo de olor.
- 2.- Introduce las peras al almíbar partidas en mitades y cocina a fuego fuerte durante 25 a 30 minutos hasta que veas que las peras están completamente cocidas. Una vez listas retira la cacerola del fuego y enfría.
- 3.- Una vez que esté todo listo sirve las peras frías acompañadas con una porción de CASSATA DE VAINILLA SAVORY y unas GALLETAS CRIOLLITAS McKAY remojadas en el almíbar frío. Finalmente puedes decorar con alguna hoja de menta y sirve de inmediato.



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
8



Tiempo:  
40 minutos

### Información Nutricional

Energía:	263 Kcal
Proteínas:	2.4 g
Grasa Total:	4.4 g
Colesterol:	26.5 mg
H. de Carbono:	54.3 g
Fibra Dietética:	2,2 g
Sodio:	47 mg