



## GRATINADO DE PERA, PLÁTANO Y ARÁNDANOS A LA CREMA

### Ingredientes

- 3 Peras partidas en cuartos con cáscara
- 3 Plátanos pelados y partidos en láminas
- 1 Taza de arándanos, frescos o congelados
- 6 Cucharaditas de azúcar
  - Gotas de esencia de vainilla
- 2 Naranjas
- 5 Pizcas de canela en polvo
- 1 Cajita de crema larga vida NESTLÉ® refrigerada 200 ml
- Papel metálico

### Preparación

1.- Acomoda dos gajos de peras y rodajas de plátanos sobre un cuadrado de papel metálico de más o menos 20x20 cm. En la superficie, espolvorea la azúcar granulada y acomoda los arándanos.

2.- Agrega un toque de ralladura y jugo de naranjas, mas unas gotas de esencia de vainilla y solo una pizca de canela en polvo. Cierra cuidadosamente dejando las puntas hacia arriba y acomódalos en los bordes de las brasas, deja estos paquetitos allí durante 20 minutos como mínimo y no más de 30 min. La idea es que en este tiempo la fruta se cocine y caramelicen sus azúcares.

3.- Una vez listo, retira cuidadosamente de las brasas con la ayuda de una tenaza, déjalos enfriar bien y al momento de servir agrega una porción de crema larga vida NESTLÉ® batida con una cucharada de azúcar flor y disfruta.



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
6



Tiempo:  
30 minutos

### Información Nutricional

Energía:	187 Kcal
Proteínas:	1.7 g
Grasa Total:	8.8 g
Colesterol:	25,3 mg
H. de Carbono:	27.5 g
Fibra Dietética:	4,2 g
Sodio:	13 mg