



Peras de Rincón de Soto

Nuestro Chiquisaurio este mes quiere compartir con vosotros una receta con una de sus frutas favoritas.

Es tan buena que cuando hablamos de algo buenísimo decimos es: ¡La pera!

Entre todas, su favorita es la pera con denominación de origen protegida de Rincón de Soto en La Rioja.

El oasis de las peras.

Lasaña de pera ... un primer plato o postre delicioso

Ingredientes:

Peras de Rincón de Soto, láminas de lasaña precocida, harina, mantequilla, azúcar, canela y zumo de pera natural.

Preparación:

Encender el horno a 180°C.

Hacer una bechamel con la harina, la mantequilla y un poco de zumo de peras, esperar a que espese y agregarle una pizca de azúcar.

Colocar las láminas de lasaña a mojar en agua tibia durante 10 minutos.

Lavar y pelar las peras y cortarlas en láminas muy finas. Poner encima de cada lámina de lasaña una capa de pera y bañar con la bechamel y así sucesivamente, hasta completar unas 3 a 5 capas, según se quiera. Meter al horno unos 20 a 30 minutos y espolvorear con canela antes de servir.

Podéis consultar más recetas, conocer más sobre la Pera y preparar una visita en su Web:

10

www.perasderincondesoto.com

¡Es
exquisita! Probadla
y visitar Rincón de
Soto.

