

Pêra Bebeda, Arroz Doce e Gelado de Figo Seco

Para a Perá Bêbada:

150gr de açúcar
400ml de vinho tinto
1 zeste de limão
1 canela em pau
1 estrela de anis
6 pêra rocha
300ml de vinho do porto

Para o Gelado de Figo Seco e Vinagre Balsâmico:

400ml de leite
10gr de leite em pó
70gr de açúcar
100gr de gema de ovo
100gr de ice cream stabiliser
50gr de natas
300gr puré de figo seco
30gr de Vinagre Balsâmico

1.

Ferver o açúcar, o vinho tinto, a zeste de limão, o pau de canela e a estrela-de-anis. Adicionar as pêras previamente descascadas e cozer durante 30 minutos rodando-as ocasionalmente.

Para os Arroz Doce:

130gr de arroz carolino
700ml de leite
300 ml de natas
4 gemas de ovo
120gr açúcar
1 casca de limão
3 cardomomo
2 paus de canela



Assim que estiverem cozidas, retirar as pêras da calda e arrefecer. À calda, adicionar o vinho do Porto e reduzir até a consistência de xarope. Remover o caroço das Perâs com auxílio de uma colher e glaciá-las com o xarope antes de servir.

2.

Ferver o arroz, o leite, as natas, a casca de limão, sal, cardamomo e a canela. Cozer o arroz em lume brando mexendo com frequência de modo a libertar a goma do arroz. Quando cozido, retirar do lume e remover o cardamomo, a canela e o limão. Envolver o açúcar e a gema de ovo ao arroz durante 2 minutos.

3.

Ferver, o leite, as natas e o leite em pó. À parte bater as gemas de ovo com o açúcar e o estabilizante. Temperar as gemas de ovo com o leite quente e levar a lume. Cozer até 82°C e coar o aparelho. Envolver o puré de figo e o Vinagre Balsâmico.

Colocar no recipiente e levar ao congelador, mexendo a cada 30 min durante 3 horas de modo a não formar cristais de gelo.