

# Peras a la pimienta

## 4 porciones

### Ingredientes

- 1 kg. de peras firmes
- pimienta en grano  
(verde, negra y/o blanca)
- 1 cucharada de jugo de limón
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 1 cucharada de **SUCRALIGHT**

### Salsa

- ½ kg de frutillas
- SUCRALIGHT** a gusto

### Elaboración

Pelamos y cortamos en mitades las peras, insertamos los granos de pimienta en ellas, rociamos con jugo de limón y con canela y dejamos macerar así durante 2 horas.

Luego preparamos ½ lt. de agua hirviendo, ponemos las peras y cocinamos a fuego muy lento, hasta que las peras están tiernas. Dejamos entibiar en el mismo

recipiente y rociamos con el **SUCRALIGHT** disuelto en agua tibia. Mezclamos suavemente y ponemos en un bol de servir, en la heladera, hasta que estén bien frías.

En el momento de servir: licuamos las frutillas con **SUCRALIGHT** hasta que queden bien espumosas. Servimos la salsa como base, dos mitades de pera arriba y una hojita de menta fresca al costado.

**Sucralight**  
Sucralosa  
El azúcar sin calorías!



Aporte nutricional de 1 porción:

Proteínas (g)	Glúcidos (g)	Grasa (g)	Calorías
1,5	41	1,1	182

