

## Recetas con Peras Enlatadas

### Ensalada de pollo con peras

Necesitara:

- 1 (15 oz) peras enlatadas, escurridas, cortadas en trozos
- 1 tallo grande de apio, cortado en trozos
- ¼ taza de mayonesa o ½ mayonesa y ½ crema agria
- 1 cucharada de cebollas rojas o verdes finamente picadas
- 1 taza de uvas rojas, partidas a la mitad
- 2 cucharaditas de mostaza de Dijon
- ½ taza de nueces o almendras picadas
- 2 tazas de pollo cocido cortado en cubitos
- 2 cucharaditas de miel o azucar
- sal y pimienta para probar

Instrucciones:

- Mezcle todos los ingredientes juntos. Enfriar. Servir como ensalada sobre una cama de lechuga o como wrap.

### Ensalada Patriotica de peras

Necesitara:

- 1 (15oz) pera enlatada en rodajas, escurrida
- 1 cucharada de ralladura de limón
- 1 taza de arándanos frescos
- 1 ½ taza de fresas frescas, sin tallo y cortadas en cuartos
- 2 cucharadas de jugo de limon fresco
- 1 cucharada de azúcar o miel

Instrucciones:

- Mezcle la ralladura de limón, el jugo de limón y el azúcar en un tazón pequeño.
- Combine las peras, las fresas y los arándanos en rodajas en un tazón mediano.
- Justo antes de servir, vierta la mezcla de limón uniformemente sobre la fruta; sacuda suavemente.

### Avena con vainilla y pera

Necesitara:

- 1 (15 oz) de peras enlatadas
- 1/4 taza de almendras o pecanas, rebanadas y tostadas
- 1 taza de arándanos secos u otra fruta
- 2 ¾ tazas de agua

½ cucharadita de canela  
2 tazas de copos de avena de cocción rápida  
1 cucharadita de extracto de vainilla  
¼ cucharadita de sal, opcional  
Azúcar moreno, opcional

Instrucciones:

- Escurrir las peras, reservando el almíbar. Picar las peras; dejar de lado.
- Combine el agua, el jarabe reservado y la sal en una cacerola. Llevar a hervir. Agrega la avena; reducir el calor.
- Cocine, sin tapar, 1 minuto, revolviendo ocasionalmente. Retire la sartén del fuego.
- Agregue las nueces, la canela y la vainilla. Cubra y deje reposar de 2 a 3 minutos para alcanzar la consistencia deseada.
- Cubra cada porción con peras picadas y la fruta de su elección. Espolvorea con azúcar moreno, si lo deseas.
- Para tostar las almendras, precaliente el horno a 350 grados F. Coloque las almendras en un molde para hornear poco profundo.
- Hornee de 6 a 8 minutos o hasta que esté ligeramente tostado, revolviendo una vez.

Pastel de café con pera

Necesitara:

2 (15 oz) de peras enlatadas, escurridas  
1 cucharadita de levadura en polvo  
1 taza de crema agria ligera o yogur griego natural bajo en grasa  
1/3 taza de aceite vegetal  
½ taza de avena antigua sin cocer  
1 ½ cucharada de canela  
2 tazas de harina para todo uso  
1 cucharadita de bicarbonato de sodio  
2 huevos batidos  
1 taza de nueces picadas  
3 cucharadas de mantequilla, derretida  
2/3 taza de azúcar  
1 cucharadita de canela  
1 cucharadita de extracto de vainilla  
½ taza de azúcar morena oscura envasada  
sal, opcional

Instrucciones:

- Precaliente el horno a 350 grados F. Rocíe ligeramente un molde para hornear de 13x9 pulgadas con aceite en aerosol antiadherente.

- **Para el pastel de café:** mezcle la harina, el azúcar, el polvo de hornear, la canela y la sal en un tazón grande.
- Triture las peras en trozos pequeños. Agregue las peras, la crema agria, el aceite, los huevos y la vainilla. Revuelva bien con un batidor.
- Alise la masa en el molde para hornear preparado.
- **Para el streusel:** mezcle las nueces, la avena, el azúcar moreno, la canela y la mantequilla en un tazón pequeño.
- Espolvoree uniformemente sobre la masa y acaricie ligeramente. Hornee, sin tapar, durante 45 minutos.
- Coloque sobre una rejilla para enfriar. Servir tibio o a temperatura ambiente.

### Pollo con peras

Necesitara:

1 (15 oz) de peras enlatadas, cortadas en rodajas de ¼ de pulgada  
 ¼ taza de azúcar  
 4 pechugas de pollo deshuesadas (6 oz)  
 1 naranja, ralladura rallada y jugo exprimido  
 2 cucharadas de salsa de soja  
 1 cucharadita de jengibre molido  
 1 cebolla, cortada en gajos finos  
 2 cucharadas de vinagre blanco  
 sal y pimienta negra

Instrucciones:

- Caliente la salsa de soya, el vinagre, el azúcar y el jengibre en una sartén antiadherente grande a fuego medio hasta que el azúcar se derrita, aproximadamente 3 minutos.
- Sazone el pollo con ½ cucharadita de sal y ¼ de cucharadita de pimienta y agréguelo a la sartén. Cocine 3 minutos por lado.
- Agregue la cebolla, la ralladura de naranja y el jugo. Cubrir; reduzca el fuego a bajo y cocine hasta que esté bien cocido, 12-15 minutos.
- Agregue las peras 10 minutos después del proceso de cocción. Transfiera las rebanadas de pollo y pera a los platos.
- Cocine a fuego lento la salsa hasta que espese, 1-2 minutos, y vierta sobre el pollo.

### Tarta de pera con chocolate

Necesitara:

1 (15 oz.) de peras enlatadas sin escurrir  
 1 ¼ tazas de chispas de chocolate semidulce  
 1 paquete (15.25 oz) de mezcla para pastel de dulce de chocolate  
 3 huevos

1 taza de nuez, opcional

Instrucciones:

- Precalienta el horno según las instrucciones del paquete de mezcla para pastel. Cubra un molde de 13x9 pulgadas con spray antiadherente.
- Cortar las peras en trozos pequeños. Combine la mezcla para pastel, las peras con líquido y los huevos en un tazón mediano.
- Usando una batidora eléctrica, bata de acuerdo con las instrucciones en la caja de mezcla para pastel.
- Las peras se romperán y se volverán suaves mientras se baten. Vierta la mezcla en el molde preparado.
- Hornea durante 30 minutos o hasta que al insertar un palillo de madera en el centro, éste salga limpio.
- INMEDIATAMENTE espolvorea las chispas de chocolate de manera uniforme sobre el hot cake y cubre con nueces picadas.
- Presione hacia abajo ligeramente. Enfríe el pastel en el molde sobre una rejilla para enfriar.