



MANZANAS Y PERAS ASADAS CON ARÁNDANOS Y SALVIA

TIEMPO TOTAL DE PREPARACIÓN Y COCINADO: 1 H 10 MIN

INGREDIENTES:

- 4 manzanas medianas, por ejemplo, Gala o Cox
- 2 peras medianas, por ejemplo, Comice o Rocha, cuarteadas
- 2 cucharadas de arándanos frescos
- 2 cucharadas de mantequilla, en cubos
- Hojas de salvia para decorar

PREPARACIÓN:

1. Precalienta el horno a 180 °C (160 ° con ventilador) | 350 F | gas 4.
2. Coloca las manzanas enteras, los cuartos de pera y los arándanos en una fuente de asar. Pon cubos de mantequilla por encima de las manzanas y peras.
3. Asa 1 hora hasta que la fruta esté muy tierna; las manzanas tienen que estar arrugadas.
4. Retira del horno y deja enfriar brevemente. Decora con las hojas de salvia y sirve.