



Mercat del Ninot

PERES DE LLEIDA

INGREDIENTS

per 6 persones

- 2 l. de llet
- 14 peres
- 300 g. de sucre
- una mica de canyella en rama
- 8 ous
- cireres confitades

Peleu les peres. Poseu-les en una cassola al foc cobertes amb els dos litres de llet, els tres-cents grams de sucre i una mica de canyella en rama.

Deixeu-les bullir uns vint minuts a partir de l'ebullició, parant esment especial que la llet no es vessi i caigui. Traieu les peres i deixeu-les refredar en una safata que pugueu posar a taula.

Separau els rovells de les clares de tots els ous. Poseu els rovells, batuts, en el suc de bullir les peres i seguiu-ho remenant amb les varetes de mà; aneu-ho fent fins que aconsegiu formar una crema. Banyeu amb aquesta crema les peres, que ja seran fredes. Repetiu aquesta operació dues o tres vegades, per tal que les peres quedin ben recobertes.

A continuació munteu les clares dels vuit ous, que teniu reservades, a punt de neu. Poseu-hi una mica de sucre i adorneu les peres amb el preparat.

Acabeu el guarniment amb les cireres confitades i algun tros de pera. Deixeu-les refredar i poseu-les a la nevera abans de servir-les.

La pera de Lleida és de les de millor qualitat i la que millor s'adapta a la nostra cuina. Els productes del nostre país son els més apropiats per la cuina Mediterrània.