



Peras asadas

Peras
Aceite
Sal de mar

Precalente el horno a 425°. Lave y retire el corazón de las peras. Formas opcionales de preparar las peras: dejarlas en mitades, cortarlas en rodajas o partirlas en cuartos. Engrase los pedazos ligeramente y espolvoree con una pizca de sal de mar. Colóquelos en una sola capa sobre un sartén forrado con papel para hornear. Ase durante 10 minutos y revise. Ase hasta que las peras estén tiernas al cortarlas con una cuchara.