



Pera al microondas con salsa de cacao

Ingredientes (para 1 ración)

1 pera madura

Medio plátano bien maduro

1 c/s de cacao en polvo puro

Agua

Elaboración

1. Pelar la pera, quitarle las semillas y el corazón. Cortarla a cuartos.
2. Colocar en un recipiente apto para cocer al microondas, añadir un chorro de agua y cocer a máxima potencia durante 4-5 minutos. Escurrir.
3. Disponer la pera en un plato.
4. Triturar el plátano pelado con el cacao y un chorrito de agua hasta formar una textura de salsa.
5. Salsear la pera y servir.