



PERA



Ministerio de Economía,
Infraestructura y Energía



MENDOZA
ARGENTINA



Nombre científico

Pyrus communis

Cultivo

El peral se desarrolla en climas templados, ya que requiere de varias horas de frío para que su crecimiento sea óptimo.

Sólo crece en suelos limosos y arcillosos ya que no tolera ni la acumulación de agua ni las condiciones secas.



Ministerio de Economía,
Infraestructura y Energía



MENDOZA
ARGENTINA



Historia

El peral proviene de Afganistán y fue traído a América por colonos franceses e ingleses.

El principal país productor es China seguido de Italia y Estados Unidos.



Ministerio de Economía,
Infraestructura y Energía



MENDOZA
ARGENTINA



Propiedades

Ayuda a mantener sano el sistema digestivo, favorece la disminución del colesterol y regula la función intestinal.

Es rica en vitaminas B, C y E, cuenta con un alto contenido en calcio, hierro y potasio por lo que es ideal para todas las edades.



Ministerio de Economía,
Infraestructura y Energía



MENDOZA
ARGENTINA

Mermelada de pera y jengibre

Ingredientes

1 kg de peras peladas cortadas en trozos pequeños

500 g de azúcar

1 cucharada de jengibre fresco, pelado y rallado

Jugo de 1 limón

Preparación

Colocar las peras en una olla junto con el jengibre, el azúcar y el jugo. Revolver y dejar reposar durante 2 horas, revolviendo de vez en cuando. Luego hervirlas a fuego bajo durante 45 minutos y verter aún caliente en frascos esterilizados, cerrarlos bien y hervirlos para conservar.



Ministerio de Economía,
Infraestructura y Energía



MENDOZA
ARGENTINA

Budín húmedo de peras y nueces

Ingredientes

100 g de manteca pomada

100 g de azúcar

Ralladura de 1 limón

2 huevos

200 g de harina leudante

2 peras peladas cortadas en cubos

50 g de nueces picadas

Preparación

Mezclar la manteca, el azúcar y la ralladura. Añadir los huevos, la harina y mezclar. Por último, incorporar las peras y las nueces.

Colocar la preparación en una budinera enmantecada y hornear durante 40 minutos.



Ministerio de Economía,
Infraestructura y Energía



MENDOZA
ARGENTINA

Rollitos de pera, jamón y cebolla

Ingredientes

8 fetas de jamón crudo
2 peras grandes cortadas en cuartos
8 fetas de queso
3 cucharadas de azúcar
1 cebolla
Aceite de oliva c/n

Preparación

Para caramelizar la cebolla, dorarla con aceite junto con tres cucharadas de azúcar. Una vez cristalizada, retirar y reservar. Sobre cada feta de jamón, colocar una de queso, un trozo de pera y por último, cebolla.

Enrollar y llevar al horno durante 15 minutos.



Ministerio de Economía,
Infraestructura y Energía



MENDOZA
ARGENTINA

Tarta de queso azul y peras

Ingredientes

1 masa de tarta

250 g de queso azul desmenuzado

250 ml de crema de leche

3 huevos

4 peras peladas cortadas en trozos chicos

Sal y pimienta c/n

Preparación

Para el relleno, mezclar las peras con la crema, los huevos, el queso y salpimentar.

Rellenar la tarta y hornearla hasta dorar .



Ministerio de Economía,
Infraestructura y Energía



MENDOZA
ARGENTINA