

**PERAS SORPRESA.**

3 peras Anjou rebanadas grueso

3 cdas de yogurt natural

2 tazas de panko (Pan molido oriental)

Queso parmesano rallado

1 cta pimentón

2 cdas ajonjolí

Aceite vegetal el necesario.

-En un tazón colocar el yogurt y sazonarlo con pimentón.

-En un recipiente amplio colocar el panko, con ajonjolí y queso parmesano.

-Las peras se rebanan en 6 gajos cada una y se pasan ligeramente por el yogurt y se empanan con el panko.

-Freírlas en aceite caliente unos minutos a que dore la corteza.

-Servir inmediatamente como guarnición o entrada.

\*Pueden también acomodarse en una charola con papel siliconado y hornearse a dorar a 190°C.