

Libreta: Postres
Creado: 26/03/2018 20:56
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/peras-al-vino-blanco-ba%c3%b1adas-con-caramelo.html>

Peras al vino blanco bañadas con caramelo

INGREDIENTES

- 4 peras
- 4 cucharadas de azúcar
- 1/2 litro de vino blanco
- helado de vainilla

PREPARACIÓN

Lave las peras, pélelas y córtelas por la mitad y colóquelas boca arriba en una fuente para horno. Conviene utilizar una fuente de horno en la que no quede mucho sitio libre, una vez colocadas las mitades de pera.

Rocíe las peras con dos cucharadas de azúcar y el vino blanco. Meta la fuente al horno precalentado y déjelas durante 10 minutos a 200° C. Las peras deben quedar blandas pero no deshechas.

Una vez cocidas, vuelque con cuidado el líquido de la fuente (jugo de pera y resto de vino) en un cazo pequeño, añada las otras dos cucharadas de azúcar y deje que se forme una especie de caramelo.

Rocíe las peras con el caramelo.

Al emplatar, poner una bola de helado de vainilla.