

Libreta: Postres
Creado: 26/03/2018 20:56
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/peras-al-vino-tinto.html>

Peras al vino tinto

INGREDIENTES

Peras de agua 1 Kg.
Vino tinto joven 0,5 l.
Agua 0,5 l.
Azúcar 200 gr.
Limón (tira de piel) 1
Canela 1 palo

PREPARACIÓN

Pelar las peras cuidadosamente sin romper sus rabos. Colocarlas en un cacerola junto con los demás y ponerlas a hervir a fuego suave aproximadamente durante una hora y media. Retirarlas y continuar con el líquido hasta que éste adquiera la densidad de un jarabe de consistencia media.

Servirlas frías