Compota de peras especias y anís

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Anís: 1 Medida
Azucar rubia: 3 cdas.
Peras: 4 Unidades
Clavo De Olor: 1 Unidad
Nuez Moscada: 1 Una pizca
Coriandro: 1/2 cda.
Agua: 1/2 L
Canela en rama: 1 Unidad
Menta fresca: 4 Hojas

Preparación de la Receta

- Pele las peras y cortarlas en cuartos
- Luego tornee.
- Coloque las peras en una olla y agregue canela, clavo de olor, coriandro, el agua, anís, nuez moscada y el azúcar.
- Lleve a fuego y hierva hasta que las peras estén tiernas aproximadamente 15 minutos
- A mitad de cocción agregue la *menta*.

Presentación

- Coloque las peras en un plato y rocíe con el *almíbar*.
- Sirva tibio.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/compota-de-peras-especias-y-anis