Peras al Borgoña



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Canela en rama: 1 unidad
Clavo De Olor: 2 Unidades
Azucar: 1 y 1/2 Taza
Peras: 4 Unidades
Granos de café tostados: 1 cda
Vino Tinto: 1 Litro

Acompañamiento

Crema Batida: c/n
Menta: c/n

Crumble

Azucar: 150 Gramos
Manteca: 150 Gramos
Harina: 150 Gramos

Preparación de la Receta

- *Hervir* el vino con el azúcar, la canela y los clavos durante 5 minutos.
- *Pelar* y cortar las peras en mitades.
- Agregar las peras al *almíbar* y *pochear* 10 minutos.
- Dejar enfriar dentro, llevar a heladera 12 horas

Crumble

- Mezclar la *harina* y el azúcar, agregar la *manteca* y trabajar hasta formar grumos.
- Poner cada pera en molde individual para horno, poner las dos mitades
- Cubrir con el *crumble*.
- Hornear 40 minutos a 180ºC.
- Reducir el *almíbar* y servir acompañando como salsa y *crema* batida sin azúcar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/peras-al-borgona