Peras al vino tinto



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Clavos De Olor: 2 Unidades
Azucar: 100 g
Vino Tinto: 1 Botella
Agua: 100 Ml.
Piel de limón: 1 Unidad
Canela: 1 Rama
Peras: 4 Unidades
Semillas de cardamomo: Cantidad deseada

Preparación de la Receta

- Comenzamos colocando, en una *cacerola* al fuego, el agua y el azúcar hasta que se disuelva
- A continuación, añadimos las *especias*
- Cuando el agua empiece a *hervir* añadimos la piel de *limón*, el vino y las peras
- Tapamos la *cacerola* y dejamos cocinar a fuego lento durante unos 30 minutos.
- Una vez que pasó ese tiempo, dejamos enfriar y servimos en una copa

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/peras-al-vino-tinto-2