

Peras al vino tinto

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Clavos De Olor: 2 Unidades

Azúcar: 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>