

Peras al vino tinto (rote birnen)

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Jengibre raiz: 1/2 Unidad
Clavo De Olor: 2 Unidades
Azucar: 4 cdas.

Peras: 4 Unidades
Canela en rama: 1 Unidad
Vino Tinto: 400 cc

Varios

Crema semi batida: 100 g

Canela en rama:

Preparación de la Receta

- Pele y corte las peras por la mitad.
- Pele el *jengibre* y corte en trocitos.
- Coloque en una *cacerola* y cubra con el vino, la canela, el *jengibre*, el clavo de olor y el azúcar
- Dejar cocinar lentamente hasta que las peras estén blandas.
- Retire las peras y reserve.
- Cocine el *jugo* hasta que se reduzca a la mitad, luego retire y cuele.

Presentación

- Disponga las peras tibias en una fuente, cubra con la reducción de vino y acompañe con *crema* fría y canela.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/peras-al-vino-tinto-rote-birnen>