

Peras al Vino Blanco

Tiempo de preparación: 15 Min



Ingredientes

Azafrán: c/n A gusto

Azúcar: 1/2 Taza

Esencia De Vainilla: c/n A gusto

Miel: 1 cucharadas medianas

Nueces: 1/2 Taza

Yogurt Natural: 200 Gramos

Agua: 1 Taza

Canela: c/n A gusto

Limón para su jugo: 1/2 unidad

Peras: 4 Tazas

Vino Blanco: 3/4 Litros

Preparación de la Receta

- Llevar a una olla vino blanco, azúcar, agua y *azafrán*.
- Calentar a fuego medio hasta que se disuelva bien.
- *Pelar* las peras, retirar el *carozo* y cocinarlas en el *almíbar* unos 8 / 10 minutos.
- Mezclar en bol aparte yogurt natural con esencia de vainilla, miel, canela rallada y nueces tostadas.
- Servir las peras cocidas salseadas con su *almíbar* y la preparación de yogurt.
- Decorar con más nueces picadas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/peras-ello-zafferano>