Peras al Vino Blanco



Tiempo de preparación: 15 Min

Ingredientes

Azafrán: c/n A gusto
Azucar: 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