Peras en almíbar

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Limón jugo: 3 cdas.
Agua: 1200 cc
Peras: 1 k
Sal: A gusto
Canela en rama: 1 Unidad
Miel: 200 grs.

Solución

Sal: 15 g
Agua: 1 L
Jugo de Limón: 7.5 cc

Preparación de la Receta

- Pele las peras corte en cuartos, elimine las fibras y las semillas.
- Prepare una solución con 1 litro de agua, el *jugo* de *limón* y la sal.
- Disponga las peras en un bowl y cubra con la solución.
- En una *cacerola* haga un **almíbar** liviano con 600 cc de agua y la miel.
- Lleve a ebullición durante 1 minuto.
- Agregue el agua restante fuera del fuego.
- Escurra las peras y disponga en un tarro hermético previamente esterilizado sin dejar espacios vacíos entre ellas.
- Aromatice con la canela y cubra con el *almíbar* de miel.
- Mueva el frasco para eliminar burbujas de aire.
- Cierre y sumerja, sin cubrir, en una *cacerola* con agua templada (54ºC), y deje durante1/2 hora, suba la temperatura a 88ºC y deje 30 minutos más.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/peras-en-almibar