# 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**