Peras en vino tinto



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Vino Tinto: 1 L
Azucar: 200 grs.
Canela: 2 cdas.
Peras verdes: 4 Unidades

Salsa de vino tinto

Vino Tinto: 1 L
Almidón de Maíz: 1 cda.

Varios

Salsa de chocolate: A gusto
Crema de leche: A gusto

Preparación de la Receta

- Pelar las peras en forma prolija respetando el cabito, y en la base de la misma efectuar un corte transversal a fin de que quede debidamente parada.
- En una *cacerola*, poner a *hervir* el vino tinto, la canela y el azúcar.
- Revolver bien para disolver el azúcar y colocar las peras paradas.
- Cocinar las peras a fuego medio hasta que estén tiernas.
- Retirar de la *cacerola* solamente las peras, refrigerarlas y reservar.

Salsa de vino tinto

- Una vez que fueron retiradas las peras, continuar la cocción de la salsa hasta que se reduzca y tome consistencia.
- Para acelerar este proceso podemos incorporar una cucharada de almidón de maíz previamente diluido en ½ copa de vino tinto o agua.
- Una vez que la salsa esté medianamente espesa, refrigerarla

Presentación

- Colocar la pera en un plato, bañada con la salsa de vino tinto
- Se puede decorar con gotas de *crema* de leche, o salsa de *chocolate*.

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