Pickle de peras

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Bayas de enebro: Cantidad necesaria
Canela en rama: 1 Unidad
Vinagre de sidra: 480 cc
Guindillas picantes: A gusto
Peras: ¼ k
Azucar: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Pele las peras, corte en cuartos y elimine las semillas.
- En una *cacerola* con abundante agua hierva las peras durante 5 minutos.
- Cuele y reserve las peras.
- Agregue al líquido resultante las *especias*, el azúcar y el *vinagre*.
- Lleve la mezcla fuego suave y cocine durante 30 minutos.
- Incorpore las peras.
- Envase las peras en un tarro hermético previamente esterilizado y finalmente vierta el líquido.

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