

PERAS AL VINO

Ingredientes para 4 personas:

360 ml. vino tinto

240 ml. agua

85 gr. azúcar moreno

1 palo de canela

10 bolitas de pimienta negra

3 cs miel

1 cs zumo de limón

4 peras no demasiado maduras

- En un caldero pequeño mezclar todos los ingredientes menos las peras. Llevar a ebullición.
- Mientras tanto pelar las peras, quitar el corazón con un sacabolas desde abajo pero dejar el palito. Cortar la base para que se mantengan derechos.
- Sumergir las peras en el líquido, cubrir y dejar cocinar 20 minutos.
- Sacar las peras y reducir la salsa a fuego alto unos 8-10 minutos.
- Servir en cuencos individuales cubiertos con la salsa.