



## Peras al vino tinto

**Ingredientes para 4 personas:** 4 peras de un tamaño similar maduras pero tersas, 1/2 litro de vino tinto, 15g de azúcar moreno, canela en rama, agua y un limón.

**Preparación:** Pelaremos las peras sin quitarle el rabito. En una cacerola no muy grande simplemente que quepan las peras que vamos a cocer. Preparamos un almíbar con el azúcar hasta que comience a derretirse, sin dejar que se haga caramelo, le añadimos el zumo de medio limón, unos trozos de canela en rama, el medio litro de vino y un vaso de agua. Las medidas son un tanto variables, os podéis guiar por completar de líquido hasta cubrir la zona más ancha de la pera. Cuando esté caliente el almíbar, introducimos las peras apoyándolas en su base. Dejamos cocer a fuego medio hasta que comience a hervir, en ese momento bajamos a fuego bajo, tapamos la cazuela y dejaremos cocer alrededor de media hora.

Cuando comprobemos que ya están bien cocidas las sacaremos de la cazuela y las dejaremos enfriar. El almíbar que nos queda en el recipiente lo vamos a reducir un poco para darle más cuerpo. Cuando haya enfriado se presenta las peras con la reducción del almíbar. También se le puede poner una bola de helado de vainilla, le va fantástico.

**Tiempo de preparación:** 30 minutos

**Autora de la receta:** Lourdes Romero Milla

**Supermercado masymas 45 - Los Villares**