

Creador: karmela



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

poner el vino a cocer con el azúcar la canela y el clavo unos 10 minutos y mientras pelar las peras y le dajas el rabo y se colocan en una cazuela que quede juntas y de pies despues colais el vino y lo echas en la cazuela que cuezan unos 20 minutos pasado ese tiempo retira las peras y dejar que el vino se consuma hasta que quede una especie de crema ligera y LISTO

Ingredientes para 4 personas :

- 8 peras
- 750 g de vino tinto
- azúcar al gusto
- unos granos de clavo
- Un palito de canela

Preparación:

Paso 1

se puede tomar templado pero ami me gusta frio