

Creador: MarianSouto **Recetizador:** Xime



Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 8 peras conferencia
- 500 ml de agua
- 500 ml de vino tinto
- 200 gr de azúcar
- una rama de canela
- Ralladura de piel de limón

Preparación:

Paso 1

En una olla, echar el agua con el azúcar, la canela y la ralladura de limón. Dejar macerar las peras peladas y descorazonadas durante 30 min. Transcurrido este tiempo, añadir el vino y dejar macerar otros 30 min. Cocer las peras en este jugo hasta que queden tiernas y dejar enfriar. Se pueden acompañar con nata montada.