peras al vino

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

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 azucar 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
- azucar al gusto
- unos granos de clavo
- Un palito de canela

Preparación:

Paso 1

se puede tomar templado pero ami me gusta frio