



Peras al vermÃ³

Descripci3n

default watermark



Me comentaron Å©sta receta el otro dÃ­a y me pareciÃ³ interesante. EstÃ¡n riquÃ­simas con un toque distinto y sin necesidad de aÃ±adir azÃºcar, puesto que con el que lleva el vermÃ³ es suficiente. Yo conocÃ­a la receta de [Peras al vino](#) pero Å©sta no.

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- 8 peras medianas que no estÃ©n muy duras y de un tamaÃ±o aproximado. La variedad que os guste.
- 1 rama de canela pequeÃ±a.
- 1 l de vermÃ³. He puesto Cinzano, pero la variedad que os guste.

Preparaci3n:

Es de lo m3s sencillo prepararlas. Pelamos las peras, no es necesario que queden perfectas y les dejamos el rabito. Las pasamos a una cazuela onda, a3adimos el verm3 y la rama de canela.



Llevamos a fuego fuerte hasta que hiervan, dejamos la cazuela destapada una media hora para que evapore el alcohol. A continuaci3n tapamos dejando una rendija, moderamos el fuego y dejamos

cocer hasta que las peras estén blandas.

Retiramos las peras del láquido (nos quedará una reducción espesa de vermó) y reservamos ambos. Dejamos enfriar y guardamos las peras en un tupper bien tapadas en la nevera y la reducción en otro hasta la hora de servir.

¡Ya veréis qué bocado!

Consejo: Es mejor hacerlas con antelación a su consumo y comerlas fresquitas. Si acabamos las peras y nos queda la reducción de vermó, la podemos reutilizar para hacer una tarta de queso, queda impresionante, de esos trucos que descubres por casualidad.

default watermark

Síguenos en Facebook: facebook.com/masgpostres

En Instagram: instagram.com/_masgpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias! a nuestro correo: hola@masgpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categorías

1. Frutas
2. Postres
3. Postres sin horno
4. Recetas sin horno

Fecha de creación

marzo 20, 2020

Autor

admin