

## Peras al vino

### Descripción

A mi no me gusta el vino, pero tengo que admitir que las peras al vino si. Para ello utilizo las peras de la variedad blanquilla. Creo que las que tienen mucho grano no quedan bien para esta receta.



Ingredientes: (Para cuatro personas).

- \* 8 peras de la variedad blanquilla.
- \* 1 botella de vino tinto.
- \* 6 cucharadas soperas colmadas de azúcar. Si sois muy golosos a vuestro gusto.
- \* 1/2 rama de canela.

Preparación:

Pelamos las peras, no es necesario dejarlas perfectas, aunque nos quede algo de la piel no importa. En una olla honda, que colocamos al fuego, ponemos el vino, el azúcar, la canela y las peras. Dejamos que cueza todo durante media hora aproximadamente, todo depende de lo maduras que estén las peras.



Una vez cocidas las sacamos de la olla y guardamos un poco de ese vino para regarlas al servir las.



