
Peras al Vino Tinto (Recetas de cocina)

19, diciembre



*¡Hola! En este artículo te compartimos **cómo realizar unas deliciosas Peras al Vino Tinto.***

Un postre muy fácil de hacer y con un resultado espectacular, tanto de sabor como de presentación.

Antes de continuar, te compartimos nuestras últimas recetas:

1. [Ensalada de tomate con Vinagre](#)
2. [Espaguetis con ajo, guindilla y Aceite de Oliva Virgen](#)
3. [Solomillo de cerdo al Pedro Ximénez](#)
4. [Carrilleras de cerdo al vino blanco Amontillado](#)
5. **[Cupcakes al Pedro Ximénez](#)**
6. [Fresas al Pedro Ximénez](#)
7. [Pestiños Caseros al Vino Blanco](#)
8. **[Salmorejo Cordobés](#)**
9. [Pollo al Vino Blanco](#)
10. [Solomillo de cerdo al Vino Tinto](#)
11. [Pollo al Vermut](#)
12. [Mejillones al Vino Blanco](#)

Con la receta de hoy, tienes un menú sensacional para impresionar y muy fácil de hacer.

Ingredientes para cuatro personas

1. 4 Peras conferencia
2. Una olla en la que preparar las 4 peras
3. 200 gramos de azúcar
4. Un trozo de canela en rama

5. 1 litro de Vino Tinto que bien **puedes utilizar nuestro Tinto Joven Llanos de Palacio haciendo [clic aquí](#)**.

6. Una ramita de menta

Preparación

1. *Te recomendamos utilizar un tipo de pera que tenga una textura dura, para que termine de cocinarse entera, por eso te recomendamos que utilices una variedad como la pera conferencia.*

2. *Pelar las cuatro peras cuidando de no romper el cabo, ya que nos va a ser muy útil para su manejo y emplatado (para ello te recomendamos que veas el vídeo que incluimos al final de este artículo en el que nuestra cocinera de hoy, Sandy, lo explica con detalle).*

3. *En la olla vertemos el vino, el azúcar y la canela (ten muy en cuenta que dependiendo del tamaño de las peras, así tendrás que reducir o aumentar estos ingredientes, en nuestro caso utilizamos peras de un tamaño medio-grande), lo ponemos a fuego fuerte hasta que hierva.*

4. *Una vez que ha roto a hervir, introducimos con cuidado las peras y si no quedan cubiertas, debes ir dándole vueltas o rociarlas cada cierto tiempo para que la pera en conjunto absorba todos los ingredientes, así tienes que estar sobre 30 minutos según el tamaño de la pera (mucho cuidado al darle la vuelta con no hundirle la cuchara en la carne de la pera).*

5. *Sacar las peras con mucho cuidado de no romperlas y dejar reducir 5-10 minutos más el vino hasta que se caramelice.*

6. *Colar el vino caramelizado.*

7. *Emplatar las peras rociando por encima el vino tinto caramelizado, adornando con unas hojitas de menta (puedes adornar con el ingrediente que has utilizado para darle sabor, en este caso la canela).*

Un postre muy sencillo de realizar, fácil y muy elegante.

Te dejamos con el vídeo en el que Sandy, nos explica de forma amena, cómo elaborar peras al vino tinto, te recomendamos suscribirte a su canal haciendo clic [aquí](#) para no perderte ninguna de sus publicaciones. ¡Saludos!

Si te ha gustado este artículo y quieres recibir los próximos en tu dirección de correo. Suscríbete.

Por **Rafael Espejo**.

Comentarios