

Peras al vino Malbec.

Ingredientes

6 peras Williams (o Kaiser Alexander)
medio limón
50-80 g azúcar blanca
rajita de canela
3 clavos de olor
8 granos de pimienta negra
vino Malbec
agua



Preparación

Se lavan y se pelan las peras. A medida que se van pelando se las frota con el limón y se colocan en una cacerola. El recipiente no debe ser muy grande, deben quedar estrechas al acomodarlas, con el cabito hacia arriba.

Cuando ya se han acomodado todas las peras en la olla, se espolvorea el azúcar por encima, se vierten el vino y el agua hasta que las peras queden cubiertas y se agregan las especias. Se lleva a fuego fuerte hasta que hierve y cuando rompe el hervor se baja el fuego de manera que quede hirviendo suavemente.

Se cocinan por unos 40 - 45 minutos, o hasta que las peras tenga el punto adecuado al pincharlas.

Las peras Williams se cocinan más rápidamente y tienen una carne más blanda. Las Kaiser Alexander conserva su textura más firme.

Se dejan enfriar y se conservan en la heladera. Se puede servir con una cucharada de helado de vainilla o un copete de crema.

Fuente: La Majuluta – <http://lamajuluta.blogspot.com>

Peras al vino Malbec – <http://lamajuluta.blogspot.com/2009/10/peras-al-vino-malbec.html>