

# Peras al vino tinto



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 10min

Tiempo total: 25min , Número de porciones: **3**

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/peras-al-vino-tinto>

## Preparación

Cortar las peras por mitades. reservar. En una olla, colocar el vino con el azúcar, agregar las peras y cocinar a fuego muy bajo por 10 minutos o hasta formar un almíbar liviano. Sacar del fuego y reservar hasta que esté a temperatura ambiente. Colocar en la heladera por espacio de 12 a 15hs. Retirar de la heladera, servir en una compotera con crema chantilly, si lo desea.



## Ingredientes

- 3 Peras
- 150 cc. Vino tinto
- 2 taza/s Azúcar

## Categorías

Día Especial, Todo el año, Económico, Frutas, Exótica, Rápida, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Un pobre estudiante, Visitas, Postre