



## Peras al vino

### Ingredientes para 3-4 peras:

150 gr. de azúcar

3/4 de vaso de agua

1 rama de canela

un chorro de vainilla

3 clavos

3/4 de vaso de buen vino tinto

Pon a fuego medio el azúcar con el agua, la canela, el clavo y la vainilla. Deja que hierva 5 minutos.

Añade las peras peladas.

Tapa y deja que hiervan hasta estar blandas (depende mucho de la calidad de la pera, desde 5 minutos hasta 25)

Cuando al pincharlas con la punta de un cuchillo no opongan resistencia añade el vino.



Cuando vuelva a hervir, tapa y deja que hiervan otros 10 minutos.

Retira a una fuente.

Deja que hierva destapado hasta que tengas un almibar un poco espeso.

Vierte encima de las peras y sirve templadas o frías.