



## Peras al vinagre de sidra

### Ingredientes:

3 peras duras  
1/2 l. de vinagre de manzana  
230 gr. de azúcar

- Son perfectas para acompañar un paté.
- Se conservan mucho tiempo, como cualquier encurtido.

Pela las peras, córtalas en cuartos sin retirar el corazón. Ponlas en una cazuela con el vinagre y el azúcar. Deja cocer 1 hora a fuego suave tapadas.



Pasada la hora, retira a un cacharro las peras.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>



Deja cocer destapado el vinagre con el azúcar hasta reducir a un tercio (entre 10 y 15 minutos).



Cubre con el líquido las peras.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>

---



Deja enfriar del todo. Guarda en un bote hermético.



O sirve en un cacharro bonito para acompañar cualquier paté.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

---

