

Compota de peras al vino



Compota de peras al vino

[Mas recetas Frutas en http://www.recetasypostres.net/frutas/6.php](http://www.recetasypostres.net/frutas/6.php)

Ingredientes:

1kg. de peras, 3dl. de vino tinto, 250gr. de azúcar, 1 corteza de limón, 1 ramita de canela y 1/2dl. de coñac.

Pasos a seguir:

- 1) Se pelan las peras, se les quita el corazón y las semillas y se cortan en trozos.
- 2) Se ponen las peras en un cazo, se cubren de agua y se lleva al fuego.
- 3) Se agrega el azúcar, la ramita de canela y la cáscara de limón.
- 4) A media cocción se añade el coñac y el vino.
- 5) Cuando las peras estén tiernas se retira la canela y la cáscara de limón.
- 6) Se retira del fuego, se deja enfriar y listo para servir.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasypostres.net/frutas/compota-de-peras-al-vino-145.php>