

La Recepta de Escola Turisme Baix Penedès

Peres al vi negre

Ingredients: 6 pax

- 12 peres
- 300 g de sucre
- 1 litre de vi negre
- 1 branca de canyella
- 1 pell de llimona
- 20 g de festucs

Elaboració:

- Primer de tot, peleu les peres i poseu-les en una cassola, conjuntament amb el vi negre, el sucre, la pell de llimona i la canyella, en cas de que les peres no quedin cobertes, afegiu una miqueta d'aigua, deixeu bullir uns 25 minuts aproximadament, fins que les peres estan cuites. A l'hora d'emplatar, agafeu 2 peres i les talleu en forma de ventall, sense arribar a la part de dalt, el suc el deixem reduir una mica més al foc i el posem per sobre de les peres i una mica de festuc picat per sobre.



Tel. 977 682938
Av. Palfuriana, 104 (Alberg Sta. M^a del Mar)
43880 Coma-ruga - El Vendrell