



Peras al vino



LA VIÑA DE
C O R T E O

INGREDIENTES:

Peras Ercolini, vino tinto Monastrell, azúcar, canela, limón y naranja.

ELABORACIÓN:

Se hierve el vino con canela, la piel de un limón y la de una naranja hasta que reduce el alcohol. Se añade azúcar al gusto, y cuando el vino está en el punto de dulzor se añaden las peras, se cuecen 15 minutos y se dejan reposar unos minutos en el vino. Una vez terminada la cocción, se reduce el caldo en el que se han cocido las peras y se sirven con un poquito de este almíbar reducido como acompañante de las peras.

Tipo de vino:
Joven crianza

Uvas:
100% Syrah

Crianza:
30 meses en barricas
nuevas
de roble Francés

D.O. JUMILLA

Receta realizada por
Restaurante San Agustín
Jumilla, Murcia. España