

PERAS AL VINO (Crock Pot)



Otro postre típico de nuestra cocina, era una de mis recetas pendientes, pero por el engorro de tener que cocer tanto tiempo y estar pendiente del fuego, nunca me apetecía prepararlo. Pero llegó la Crock Pot y esto ha cambiado, la sencillez de poner todos los ingredientes y olvidarte de la olla hasta que termine, es una maravilla.

Os explico como las preparo.

Ingredientes : (10 unidades)



]

10 peras de tamaño mediano (tipo rocha)

175 gr de azúcar blanquilla

750 ml de vino tinto crianza (o el que más os guste)

2 ramas de canela

La piel de una naranja

Preparación:

Lavamos y secamos la naranja y con ayuda de un pelador, le quitamos la piel, con cuidado de no coger la parte blanca, para que no amargue.

Colocamos en nuestra Crock Pot, la piel, el azúcar, la canela y el vino, y removemos bien.

Pelamos las peras, dejando el rabito entero, para que sean más vistosas, y les cortamos un poco la base para poder mantenerlas de pie, las iremos colocando en nuestra olla y encendemos a cocción alta durante 3 horas, con la olla tapada.



Pasada la primera hora, iremos tumbando las peras para que queden bien empapadas, y a partir de las 2 horas y $\frac{1}{2}$ controlaremos la dureza de las mismas. Sabremos que están hechas cuando las pinchemos con un cuchillo y no ofrezcan resistencia.

El tiempo de cocción es orientativo, y dependerá de cada tipo de pera.

Cuando creamos que están bien cocidas, las dejaremos enfriar a temperatura ambiente, y una vez frías las colocaremos en un recipiente con su jugo, para ir a la nevera. Al día siguiente estarán en su punto perfecto para ser degustadas.



Ya veréis que no tienen nada que envidiar a las que nos preparan en los restaurantes, y en casa todavía saben mejor.

Cuando pongas este postre a tus invitados te hacen la ola.



Sed felices y disfrutad de cada día. (y con estos postres más)

Montse