



PERAS AL VINO CON MIEL

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 4 unidades de pera
- 300 ml de vino blanco
- 30 g de miel

LA PREPARACIÓN

- Pelar las peras, dejando el pedúnculo. Cocerlas en una cazuela con el vino blanco, unos 30 minutos a fuego lento. Las peras deben quedar tiernas.
- Retirar las peras, filtrar el jugo para que no queden restos y mezclarlo con unas cucharadas de miel. Calentar unos minutos.
- Servir las peras en platos individuales regadas con el almíbar.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 25 g	Grasas 0.18 g
Kcal 158	Proteínas 0.89 g