



## Peras asadas al vino tinto

Categoría: Postre, Frutas

¿Buscas un postre diferente para impresionar en las reuniones? Prueba las nuevas Peras en almíbar de La Costeña, que quedarán estupendas asadas al vino tinto.



Preparación  
**30 min.**



Dificultad  
**Media**



Porciones  
**4 personas**



### Ingredientes

- 2 latas de Peras en almíbar La Costeña®
- 1 taza de almíbar de las peras
- 1 taza de vino tinto
- 1 taza de azúcar
- 2 tazas de agua
- 1 rama de canela
- 1 pza de anís estrella
- 25 g de ralladura de naranja



### Preparación

1. Poner en una olla el vino tinto con el azúcar, canela, anís estrella, ralladura de limón y de naranja. Al llegar al hervor dejar la flama baja hasta reducir a la mitad.
2. En un sartén caliente asar las peras en almíbar La Costeña® drenadas.
3. Servir en un plato las peras, bañar con la salsa de vino tinto.