

Escrito por Nieves Tuset i Kathy Santamaría

Domingo, 19 de Septiembre de 2021 11:00 - Última actualización Martes, 28 de Septiembre de 2021 04:29



-
- 4 peres
 - 1 / 2l de vi negre
 - 70g de sucre
 - pell de llimona
 - canyella
 - clau d'olor

- 4 peres
- 1/2l de vino tinto
- 70g de azúcar
- piel de limon
- canela

Escrito por Nieves Tuset i Kathy Santamaría

Domingo, 19 de Septiembre de 2021 11:00 - Última actualización Martes, 28 de Septiembre de 2021 04:29

- clavo de olor

-
- Retirar la pell de les peres
 - En una olla, escalfar el vi amb el sucre, la canyella, clau d'olor i la pell de llimona
 - Quan estigui a punt de bullir, posar les peres i deixar a foc mitjà per 20 minuts
 - Retirar de foc i deixar refredar abans de servir

- Retirar la piel de las peras
- En una olla, calentar el vino con el azúcar, la canela, clavo de olor y la piel de limón
- Cuando esté a punto de hervir, colocar las peras y dejar a fuego medio por 20 minutos
- Retirar del fuego y dejar enfriar antes de servir

{gallery}articulos/canalTV/cuinaixat/peresalvi{/gallery}

{youtube}tFXqX2T7IHc{/youtube}

Escrito por Nieves Tuset i Kathy Santamaría

Domingo, 19 de Septiembre de 2021 11:00 - Última actualización Martes, 28 de Septiembre de 2021 04:29





Casal Català
de Guayaquil

amb el suport de



**Generalitat
de Catalunya**



**Comunitats
Catalenes
de l'Exterior**

producció



Escrito por Nieves Tuset i Kathy Santamaría

Domingo, 19 de Septiembre de 2021 11:00 - Última actualización Martes, 28 de Septiembre de 2021 04:29



peres al vi

Cuina i Xat
cuina mediterrània

amb
Nieves Tuset &
Katherine Santamaría

septiembre
domingo 19
11:00

Premier  


Casal Català
de Guayaquil
Radio/TV