

62.- Peres al vi

<http://www.receptesdelaquima.cat/Inici/peres%20vi.html>

No us ha passat que us ha fet gràcia comprar peres i al arribar a casa veure que estan molt dures i que trigaran a madurar? Doncs a mi m'ha passat més d'una vegada i de cop i volta vaig recordar que es podien fer amb vi. Vaig dedicar-me a buscar receptes i vaig trobar que aquesta feia molt bona pinta. Només calia quantificar una mica més precisament els ingredients. I és això el que vaig fer.

Ingredients per a 4 persones

4 peres grans dures

500 ml de vi negre

Una branca de canyella d'uns 3 cm

75 g de sucre

Pell de mitja taronja

Unes branquetes de menta (opcional)

Elaboració

Posar el vi, la canyella, el sucre i la pell de la taronja en un pot i anar-ho escalfant.

Pelar les peres i treure'ls-hi el cor però deixant el mànec. Quan el vi estigui bullint afegir les peres, baixar el foc i tapar-ho. Han de quedar com a mínim submergides fins a la meitat. Si no és així, afegir una mica d'aigua. Girar-les de tant en tant. Triguen uns $\frac{3}{4}$ d'hora a estar cuites. Comprovar-ho punxant-les amb una forquilla petita.

Treure les peres del vi i fer-lo reduir fins que quedi una mica caramel·litzat.

Per servir-les, es poden presentar en una plata o be tallades per la meitat, posant una cullerada del vi caramel·litzat per sobre. Es poden posar unes fulletes de menta per adornar. Són més bones a temperatura ambient que fredes.