



INGREDIENTES

400 ml de vino tinto
1 cucharadita de azúcar
2 peras
Especias opcionales: canela y clavo

COCCIÓN

15 min
95
Cocción al vacío
Nivel del horno 3



PERAS AL VINO TINTO

4 comensales. Nivel de dificultad 1

- 1 Reduce el vino tinto y el azúcar a la mitad en un cazo. Pela las peras, córtalas por la mitad y quítalas el corazón. Pon las peras cortadas por la mitad y el vino tinto en la bolsa de vacío, junto con las especias si deseas utilizarlas, y séllala al vacío.
- 2 Coloca la bolsa en el horno en el nivel 3 y utiliza el programa “SousVide” a 95 °C durante 15 minutos.

Presentación

Este postre combina perfectamente con la Crème Anglaise.