

Peras al vino con aroma de canela

Publicada por:

[imprimir](#)

- 15 '
- 20 '
- 4
- 
- 
- 
- 



Comentario nutricional

Existe una gran variedad de peras. Es una fruta apta para diabéticos y por su bajo contenido en sodio y alta en potasio la pueden consumir personas con hipertensión.

Modo express

1. Pele las peras; ralle la piel del limón y extraiga el zumo. Extraiga la pulpa de la vaina de vainilla con la ayuda de un cuchillo. Diluya la maicena en un poco de vino.
2. Introduzca las peras, el vino, la maicena diluida, la vainilla, la ralladura y el zumo del limón, el azúcar y la canela en la Chef Plus Induction.
3. Cierre la tapa y programe el menú Presión a 135º durante 20 minutos.

4. Sirva las peras frías o tibias, regadas con el jugo resultante de la cocción.