



Peres amb vainilla

Receptari d'estiu. Diputació de Barcelona.

Ingredients per a quatre persones

- 4 peres
- 100 ml de vi blanc
- 100 ml d'aigua
- 150 g de sucre
- 1 beina de vainilla



Elaboració

1. Es netegen i es pelen les peres.
2. Es tallen a trossos grossos traient-ne les llavors.
3. Es talla una beina de vainilla pel llarg i després a trossos.
4. Es posa en un cassó juntament amb l'aigua, el sucre i el vi.
5. Es cou a foc sua fins que el sucre es dissol.
6. Es treu la vainilla.
7. S'hi afegeixen les peres, es tapa i es deixa coure a foc suau uns 10 minuts
8. Es posen les peres en un bol o en un plat.
9. Es posa a reduir el líquid que ha sobrat fins que formi un xarop
10. S'aboca pel damunt de les peres i es deixa refredar.
11. Es poden servir acompanyades d'una bola de gelat d'ametlles