



*Vitalia*

para comer como en casa

Peras al vino con yogur montado



## ingredientes (10 personas)

-15 peras conferencia

*Para el jarabe de vino:*

-2 botella de vino joven, 260g de azúcar, 1canela en rama, peladura de naranja

*Además*

-400g de nata para montar bien fría, 60g de azúcar, menta fresca, 120g de yogur natural

# Peras al vino con yogur montado

 30 min + 8 horas de reposo

## elaboración

1-Hervir el vino con el azúcar, la canela y las peladuras hasta reducir a 1/3ª parte. 2-Apagar el fuego e introducir las peras peladas, descorazonada y con el rabito. Reposar un mínimo de 8h en el frigo.

2-Montar la nata muy fría con el azúcar, agregar el yogur y mezclar delicadamente con la varilla para integrar.

3-Servir la pera con el vino reducido y acompañar de una buena cucharada del yogur montado.

**Accede a todas nuestras recetas**  
[www.vitaliahome.es/canal-cocina/](http://www.vitaliahome.es/canal-cocina/)