



# PERAS al vino tinto

## Ingredientes:



1 kg de peras



1,5 litros  
de vino tinto



300 g  
de azúcar



1 rama  
de canela

## Preparación:

- Limpie y pele las peras. Descorazónelas, en el caso de no disponer de un descorazonador, puede dejarlas peladas sin quitarles el rabo.
- Eche el vino, el azúcar y la rama de canela en la olla del AutoCook. Seleccione el programa **Mi Modo**, ajuste el tiempo a 40 minutos y la temperatura a 100° C. El tiempo siempre dependerá del tamaño de la fruta y del punto de cocción deseado. Pulse el botón de **Inicio** y cocine con la **tapa abierta**.
- Cuando suene la señal, saque las peras y deje enfriarlas.

## Consejo de Bosch:

Para este plato se debe escoger una pera de la variedad Conferencia. A la hora de servir las peras se aconseja acompañar el plato con nata montada o helado de vainilla.

## RACIONES: 4

**Programa:** Mi modo

**Calorías por ración:** 757 kcal

**Tiempo de cocción (sin precalentamiento):**

AutoCook - 40 min.

AutoCook Pro - 40 min.