

Brochette de Peras al Borgoña Apto celíacos

Ingredientes:

Peras

2 o 3 unidades.

Palitos Brochette

4 unidades.

Vino Borgoña

200 cc.

Azúcar

2 cucharadas.

Rama de Canela

1 unidad

Ralladura de un limón

Procedimiento:

Pelar las peras y cortarlas en cubos de 1,5 cm o hacer bolitas con el aparatito cortante. Luego clavar las peras en los palitos y remojar por 5 minutos en el vino con el azúcar, la canela
y la ralladura de limón.
Colocar los brochette en el BroCheff y llevar a
cocción por 2 o 3 minutos.

Phoca PDF





Phoca PDF