

PERAS AL HORNO



INGREDIENTES:

- 5 peras no muy maduras
- 300 gr. de azúcar
- ½ taza de mermelada de pera
- 2 tazas de vino blanco
- 2 cucharadas de licor de limón
- 1 cucharada de manteca

ELABORACIÓN:

Lavar, pelar y sacarle las semillas a las peras. Cortarlas al medio y colocarlas en una fuente para horno, previamente untada con manteca, todas las mitades boca abajo.

En un recipiente mezclar la mermelada con el licor, el vino y el azúcar. Bañar las peras con esta preparación.

Cocinar en un horno moderado durante 20 min.

Retirarlas, dejarlas entibiar y colocarlas en un frasco esterilizado. Cubrir las con el jugo de cocción. Tapar y esterilizar durante 20 min.