

Receta 29



@durazosnectarinasyciruelasdecalifornia



@carozos_de_california



@carozosdecalif

Duraznos de California al vino tinto especiados



Postre



45 min



6 porciones

 *California*



Duraznos de California al vino tinto especiados

Ingredientes

- 8 duraznos de California
- 1 botella de vino tinto
- 1/3 de taza de azúcar
- 1 raja de canela de 8 cm.
- 4 clavos de olor
- 10 granos de pimienta
- 2 piezas de anís estrella
- 1 tira de cáscara de naranja de 10 cm.
- Helado de vainilla

Pasos

1. Vierte el vino en una cacerola amplia, agrega las especias y el azúcar. Calienta, tapa y deja hervir a fuego bajo 10 minutos para que se amalgamen los sabores.

- 2.** Mientras tanto pela los duraznos de California enteros. Agrégalos a la cacerola con el vino y deja cocer durante 10 a 15 minutos cuida que no se cuezan en exceso.
- 3.** Si deseas que el vino sea más espeso, retira las frutas y deja reducir por evaporación.
- 4.** Deja enfriar y retira las especias.
- 5.** Sirve en platos hondos o en copas.
- 6.** Acompaña con helado de vainilla o crema batida.

Consejos:

Sustituye los duraznos por ciruelas de california. El vino tinto puede cambiarse por blanco. Agrega un trozo de jengibre fresco y 8 hojas de albahaca para darle un giro delicioso.

