

Peras al vino roseé con prosciutto de pato.

(02 fuentes medianas o 1 fuente grande,+1 chica)

- 4-5 peras no muy maduras
- 01 paquete de prosciutto de pato (no ahumado)
- 2 tazas de vino roseé
- ½ taza de azúcar rubia
- (opción 2: 01½ taza de vino rose, ½ taza de melaza de maple, obviar canela)
- 01 rama de canela
- Queso crema batido en manga pastelera para decoración.

- 1) Cortar (sin pelar) las peras en cubos 1x1x2
- 2) Poner peras en cacerola (destapado) a fuego medio- junto con el vino, azúcar, canela- hasta que el azúcar ligue pero sin dejar que las peras se deshagan. (10-15 min)- agregar pizca pequeñísima de sal.
- 3) Colocar cada pieza de pera en una cuchara china, enrollar con lonja de prosciutto, cubrir con sirope, topar con estrella de queso usando manga pastelera.