





- Las peras son frutas dulces, acuosas y frescas.
- Tenemos en el mercado gran variedad de clases (Blanquilla, Conferencia, Ampurdá, Limonera ...)
- A la hora de comprarlas, conviene verificar si tienen buen color y si están libres de abolladuras, perforaciones en la piel, manchas o señales de deterioro.
- Es una fruta delicada a la hora de conservarla. Interesa adquirirla cuando les falta un poco de tiempo para su madurez óptima, y se almacenan en un lugar fresco y ventilado, hasta su consumición.



Conferencia



Blanquilla

Suelen utilizarse como fruta fresca presentadas en frutero.



Y en postres cocinadas en compotas.



# Peras en almíbar



Pelar las peras sin quitar el rabo, añadir azúcar, canela y clavo y cubrirlas de agua.

Se ponen al fuego hasta que estén bien cocidas y se dejan enfriar en el mismo jarabe.

Pueden servirse con una bola de helado de vainilla y cubiertas con salsa de chocolate.

# Peras al vino tinto



- Pelar las peras dejándolas con el rabillo. Cocerlas con el vino y azúcar, hasta que estén blandas. Puede añadirse una corteza de limón o naranja, si se quiere.
- Espesar el almíbar sin las peras, dejándolo cocer unos minutos más, hasta hacer un jarabe.
- Se pueden servir frías o calientes, solas o acompañadas de nata o helado.



[www.aulahogar.com](http://www.aulahogar.com)