

PERES AL VI

½ Kg. de peres pelades i tallades a quarts

100 gs. de sucre

½ l. de vi negre

¼ l. d'aigua

La pell de ½ llimona (només la part groga)

½ branca de canyella

Posar en un cassó les peres, l'aigua, el sucre, el vi, la pell de llimona i la canyella.

Fer arrencar el bull i coure lentament fins que les peres siguin toves (comprovar-ho punxant-les amb un ganivet).

Una vegada cuites, retirar les peres i deixar que es centri el suc de la cocció, fins que l'alcohol s'hagi evaporat i el suc tingui certa densitat.

Apagar el foc, treure la pell de la llimona i la canyella, tornar a posar-hi les peres i deixar refredar.