

# Receta de panqueques dulces de peras al vino tinto



Receta de panqueques dulces de peras al vino tinto

Las peras al vino tinto son muy típicas de los hogares españoles y **logran transformar a estos panqueques dulces en una delicia de otro nivel**. Una receta que sin duda hay que intentar.

## ¿Cómo hacer panqueques con peras al vino tinto?

Una innovadora versión de servir **un postre como las peras al vino tinto** esta vez acompañadas de unos suaves panqueques dulces recién elaborados y coronados con una generosa capa de crema.

# Información Nutricional

Categoría: [Panqueques Dulces](#)

Cocina: Española

Calorías: 500

Preparación: 10 minutos

Cocción: 60 minutos

Raciones: 4 personas

## Panqueques dulces de peras al vino tinto

### Ingredientes

#### 1. Panqueques dulces

- 8 [panqueques dulces](#)

#### 2. Relleno

- 500 ml de vino tinto
- 250 g de azúcar
- 4 peras no muy maduras
- 1 rama de canela
- Crema chantilly

### Preparación

- 1. Lavar y pelar las peras manteniendo la forma, cortarlas por la mitad y retirar el centro. Reservar.
- 2. En una olla mediana, calentar el vino, añadir el azúcar, la rama de canela y cocinar por 5 minutos a

partir del hervor hasta obtener un almíbar.

- 3. Incorporar las mitades de peras y cocinar a fuego alto por 20 minutos. Retirar del fuego, desechar la rama de canela y enfriar.
- 4. Escurrir las peras en un colador de acero inoxidable, trozarlas en pedazos pequeños o en rebanadas delgadas. Reservar el almíbar de vino.
- 5. Embeber los panqueques en el almíbar de vino y rellenas con las peras. Opcionalmente decorar con crema chantilly y servir inmediatamente.

## Recomendamos

- [Panqueques con frutilla y crema](#)
- [Panqueques con banana y manjar](#)
- [Panqueques con champiñones](#)
- [Pan de queso brasileño casero](#)