Peras Glaseadas

Makes: 6 porciones

Esta receta la caracteriza las peras frescas. Las peras glaseadas pueden comerse como postre o usadas encima de pancakes, waffles o añadir a los cereales calientes.

Ingredients

1 tablespoon margarina

6 peras (peladas, con el centro removido, y cortada en pedazos de 1 pulgada)

2 tablespoons azúcar morena (o 2 cucharadas de azúcar regular)

1/4 teaspoon jugo de limón

Directions

1. Derrita la margarina en un sartén grande a fuego medio. Agregue las peras y cocine por 10 minutos o hasta que están blandas.
2. Rocíe las peras con el azúcar morena y el jugo de limón, y continúe cocinando hasta que la azúcar se haya derretido, aproximadamente 4 minutos. Revuelva constantemente.
3. Sirva caliente.

Notes

Consejo: Usar peras glaseadas encima de panquecas, waffles o añadir a los cereales calientes.