



**ENSALADA NAVIDEÑA DE PERAS AL VINO TINTO Y REDUCCIÓN
DE VINAGRE BALSÁMICO**
6 Porciones

Ingredientes:

- 2 piezas lechuga italiana
- 2 piezas lechuga sangría
- 2 manojos espinacas
- 250 gr higos
- 1 lata duraznos en almíbar
- 6 piezas pera
- 1 litro vino tinto
- 1 raja canela
- 2 piezas naranja (ralladura)
- 200 gr queso azul
- 350 gr azúcar
- 1 taza vinagre balsámico

Método de Preparación:

1. Lava y desinfecta las lechugas y espinacas. Escurre, trocea y reserva.
2. Corta los higos en cuartos y los duraznos en cubos pequeños. Reserva.
3. Vierte el vino en una cacerola y adiciona el azúcar (250 gr). Mueve hasta que se mezclen. Agrega la raja de canela y la ralladura de naranja.
4. Pela las peras e introdúcelas en la preparación de vino tinto. Cuece durante 40 min o hasta que las peras estén suaves. Retira las peras del vino y deja enfriar.
5. Corta las peras en abanico y reserva.
6. Para la reducción de vinagre balsámico, pon en una cacerola el resto del azúcar (50 gr) con el vinagre y deja reducir hasta que la mezcla se torne espesa.
7. Mezcla las lechugas, las espinacas, los higos, los duraznos y las peras y baña con la reducción de balsámico. Espolvorea un poco de queso azul y presenta.

Tiempo de Preparación: 20 min.

Grado de Dificultad: **

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***

Difícil: ****
Muy Difícil: *****

CUADRO INFORMATIVO

Te comparto esta fabulosa receta de ENSALADA NAVIDEÑA DE PERAS AL VINO TINTO Y REDUCCIÓN DE VINAGRE BALSÁMICO, una idea fresca y perfecta para sorprender a tus invitados en esta época.