

PERAS SAN JUANERAS EN DULCE

Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://ruralmur.com/articulo/1186/peras-san-juaneras-en-dulce>
Direccion: [Región de Murcia](#)



Este postre tiene como ingrediente principal las peras de pequeño tamaño que suelen estar en su punto, el día de San Juan.
Para cocinar estas Peras San Juaneras, medir el agua hasta cubrir las, por cada litro de agua un kilo y medio de azúcar, un palo de canela. Cocer a fuego suave hasta que al pincharlas estén blanditas. En una hora y media, apartar dejar enfriar y a disfrutar!!!
Receta de Antonio Moreno Saorin

PERAS SAN JUANERAS EN DULCE
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y2vudeqh>

PERAS SAN JUANERAS EN DULCE
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y2vudeqh>

PERAS SAN JUANERAS EN DULCE
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y2vudeqh>

PERAS SAN JUANERAS EN DULCE
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y2vudeqh>

PERAS SAN JUANERAS EN DULCE
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y2vudeqh>

PERAS SAN JUANERAS EN DULCE
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y2vudeqh>

PERAS SAN JUANERAS EN DULCE
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y2vudeqh>

PERAS SAN JUANERAS EN DULCE
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y2vudeqh>

PERAS SAN JUANERAS EN DULCE
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y2vudeqh>

PERAS SAN JUANERAS EN DULCE
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y2vudeqh>