

Crema de Melocotón



TIEMPO DE ELABORACIÓN: 30 minutos

INGREDIENTES (Para 4 personas)

- 5 Yemas de huevo.
- 1 huevo.
- 4 cucharadas de azúcar.
- 4 Melocotones de Cieza.

ELABORACIÓN:

Una vez lavados los melocotones, trocearlos y pasarlos por la licuadora. En una perola, mezclamos bien, con la batidora las 5 yemas, el huevo entero y el azúcar. Dejamos que se caliente a fuego lento, y vamos removiendo con la batidora hasta que esté espumosa y haya tomado un color ligeramente dorado. Entonces le añadimos el melocotón poco a poco y seguimos removiendo hasta que espese. Seguidamente, se vierte en copas y se sirve caliente, acompañada de una bola de helado (a elegir). Si se quiere servir fría, ha de continuar batiéndose hasta que se haya enfriado.

DIFICULTAD: BAJA