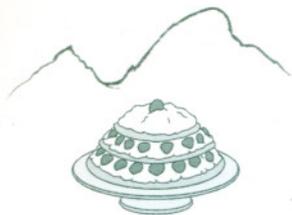


Melocotones del Acho



TIEMPO DE ELABORACIÓN: 30 minutos.

INGREDIENTES (Para 4 personas)

- 4 Melocotones de Cieza.
- 2 cucharadas de azúcar.
- El zumo de 2 limones. 1 dl. de nata.
- 1 sobre de azúcar de vainilla.
- 50 grs. de Piñones.
- 200 grs. de helado de vainilla.

ELABORACIÓN:

Una vez lavados los melocotones, se parten en dos, quitándoles el hueso. Se colocan en una vasija de barro, espolvoreamos con el azúcar y los rociamos con el zumo de limón. Taparlos y dejarlos cocer a fuego lento durante diez minutos. Retirarlos y dejar enfriar. Montar la nata con el azúcar de vainilla a punto fuerte. Repartir el helado en cuatro platos y colocar encima dos mitades de melocotón. Servir adornados con la nata montada y espolvoreados con los piñones.

DIFICULTAD: BAJA