

Melocotones a la Cereza



TIEMPO DE ELABORACIÓN: 1 hora

INGREDIENTES (Para 4 personas)

- 4 Melocotones de Cieza
- 1 Naranja
- 2 Limones
- 1 ramita de Canela
- 1 Clavo
- 1 ramita de Vainilla
- 10 cucharadas de Azúcar
- 150 grs. Cerezas.
- 6 ramitas de Menta fresca

ELABORACIÓN:

Lavar y secar los limones y la naranja y ponerlos a cocer en un litro de agua con 10 cucharadas de azúcar. Añadir la canela, el clavo y la vainilla y hervir a fuego fuerte durante 5 minutos. Escaldar los melocotones y pelarlos. Cocerlos en el almíbar aromatizado a fuego lento hasta que estén tiernos durante unos 10 minutos. Dejar que se enfríen en el almíbar y mantenerlos así durante 4 horas. Sacarlos, cortarlos por la mitad y quitar el hueso. Cocer más el almíbar para esté más espeso. Colocar los melocotones en una fuente con su almíbar y las cáscaras de naranja y limón cortadas en tiras. Adornar con las cerezas y la menta fresca.

DIFICULTAD: BAJA

SUGERENCIAS:

Los melocotones han de ser de Cieza.