

Macedonia de frutas de Cieza



TIEMPO DE ELABORACIÓN: **10 minutos**

INGREDIENTES (Para 4 personas)

- 2 melocotones de Cieza.
- 2 manzanas.
- 2 peras Sanjuaneras.
- 1 tajada de melón del Acho.
- 1 albaricoque de Cieza.
- 150 gramos de fresas (según la época).
- 1 vaso pequeño (de los de licor) de licor de frutas.
- 2 cucharadas soperas (al gusto) de azúcar.

ELABORACIÓN

Se pela toda la fruta y se trocea (el melocotón en rodajas y el resto en taquitos). Se echa toda la fruta en una fuente para macedonia y se vierte el licor y el azúcar. Se remueve todo y se deja reposar al menos 1 hora.

DIFICULTAD: **BAJA**

SUGERENCIAS:

Se sirve muy frío.