

Melocotón con vino



TIEMPO DE ELABORACIÓN: **15 minutos**

INGREDIENTES (Para 4 personas)

- 1 kg. de melocotones de Cieza.
- 1 litro de vino tinto.

ELABORACIÓN:

Se pela el melocotón y se parte en trozos no muy grandes y se ponen en un jarro de cristal, se cubre con el vino y se mete en el frigorífico durante 4 ó 5 horas antes de tomarlo.

DIFICULTAD: **BAJA**

SUGERENCIAS:

Los melocotones han de ser de Cieza.