



MELOCOTONES CON YOGUR Y VINAGRE DE MÓDENA

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 300 g de melocotón
- 150 g de melocotón rojo maduro
- 20 ml de vinagre de Módena
- 20 g de azúcar
- 250 g de yogur natural desnatado
- 4 hojas de menta

LA PREPARACIÓN

- Pon los trozos en un cuenco hondo, con la menta, espolvoréalos con el azúcar y rocíalos con el vinagre.
- Remueve con una cuchara de madera hasta que el azúcar se disuelva. Después, tapa el cuenco con un papel de aluminio y mételo en el frigorífico durante un par de horas. De vez en cuando, mezcla el contenido para que los melocotones se impregnen bien de los jugos que van soltando.
- Pasadas las 2 horas, vierte los yogures, mezcla bien todo el contenido del cuenco y deja reposar 10 minutos más, fuera de la nevera.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 20.2 g	Grasas 0.41 g
Kcal 103	Proteínas 3.7 g