



MELOCOTONES ASADOS

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 240 g de melocotón rojo maduro
- 5 g de mantequilla
- 5 g de azúcar moreno
- 50 g de nata acidificada
- 125 g de yogur natural desnatado
- 15 g de miel de flores
- 2 g de granos de pimienta rosa
- 3 hojas de menta

LA PREPARACIÓN

- Calienta una plancha a fuego medio alto. Unta con mantequilla fundida y asa las mitades de melocotón peladas, sin hueso y espolvoreadas de azúcar moreno. Evita quemar el azúcar, pero intenta que los melocotones queden ligeramente caramelizados. Reserva.
- Aparte prepara la salsa mezclando el yogur , con la nata acidificada, la miel y la pimienta rosa. Remueve y refrigera hasta el momento de servir.
- Para presentar coloca en cuencos individuales las mitades de melocotón asado con un poco de salsa, o bien la salsa aparte para que cada uno se sirva lo que desee. Adorna con las hojas de menta.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 12 g	Grasas 5.2 g
Kcal 106	Proteínas 2.2 g