



Copa de crema de melocot3n

Descripci3n

default watermark



Una receta de Eva Arguiñano con fruta de temporada, un postre sencillo.

Ingredientes: (Dependiendo del tamaño de la copa 7 unidades).

- 3 melocotones hermosos y maduros.
- 370 gr de leche condensada. Una lata pequeña.
- 35 gr de harina de maíz refinada. Tipo Maicena.
- 20 gr de almendra fileteada.
- 400 ml de leche.
- 2 anises estrellados. Los podemos encontrar en las farmacias.
- Aceite de oliva virgen extra.
- Para decorar unas hojas de menta. Opcional.

Preparaci3n:

Elegimos las copas o recipientes para servir nuestro postre.

Pelamos los melocotones, deshuesamos y troceamos 2. Reservamos.

Tostamos las almendras en una sart3n **sin aceite**. Reservamos.



Colocamos los melocotones troceados en un vaso batidor y trituramos bien con la batidora. Reservamos.



Mezclamos la harina con la leche fría en un cazo, colocamos al fuego, incorporamos los anises y la



Mezclamos todo bien y agregamos el melocotón triturado. Cocinamos **sin dejar de remover** hasta que espese.



default watermark

Retiramos los anises y repartimos la crema en las copas deseadas. Si vemos que nos quedan grumos, colamos con un colador fino.



El melocotón reservado lo picamos en daditos pequeños, y en una sartén con un chorrito de aceite de oliva virgen extra lo salteamos.



default watermark

Pasamos el melocotón salteado sobre la crema de cada una de las copas, junto con unas láminas de almendras tostadas.

Decoramos con un chorrito de leche condensada y unas hojitas de menta ( stas opcionales).



Consejo: La crema la podemos aromatizar con nuestra especia favorita, como canela, regaliz, vainilla, cardamomo? Se puede hacer la crema de vÃspera, vertemos en las copas, tapamos con film y a la nevera. Dejando para el Ãltimo momento la decoraciÃ³n.

VisÃtanos en Facebook: **facebook.com/masqpostres**

En la web: **www.masqpostres.es**

Danos tus opiniones o consultas en el correo: **hola@masqpostres.es**

O si quieres recibir al momento nuestras nuevas recetas, pincha en «SuscrÃbete» en el margen superior derecho de nuestro blog o en el inferior desde tu mÃvil.

CategorÃa

1. Postres

Fecha de creaciÃ³n

agosto 4, 2017

Autor

admin