Postre semifrío de melocotón

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Zeneida GS

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Muy económico

Descripción:

Un postre muy sencillo y rápido de hacer. Muy fresco y ligero.

Ingredientes para 6 personas :

- 1 lata grande (8-10 mitades) de Melocotón en almibar
- 500 ml. de 1 litro de nata liquida para montar
- 6 láminas o 1 sobre de Gelatina neutra
- 50 g. de Azúcar
- 150 ml. de Almibar del melocotón

Preparación:

Paso 1

Triturar los melocotónes, dejando una o dos mitades para decorar.

Paso 2

En un cazo, a fuego medio, añadir el almibar del melocotón y disolver la gelatina. Apartar en cuanto se disuelva.

Paso 3

Añadir el almibar con la gelatina y el azúcar a los melocotones triturados. Mezclar.

Paso 4

Montar la nata

Paso 5

Añadir a la nata montada la mezcla anterior; mezclar con movimientos suaves y envolventes.

Paso 6

Decorar con trocitos de melocotón.

Paso 7

Refrigerar en frigorífico un mínimo de 8 horas.