



Ingredientes

Una sabrosa combinación de suaves melocotones en vainilla y almíbar de vino blanco, con rico mascarpone y crema de Amaretto. Pruébalos con una humeante taza de té Redbush – delicioso con el sabor de las almendras del Amaretto.

Qué se necesita:

Para los melocotones:

570 ml/1 pinta de vino blanco

1 vaina de vainilla, cortada longitudinalmente

100 g/3 1/2oz azúcar moreno

4 melocotones sin el tallo

Para la crema de Amaretto:

250 g/9 oz de queso Mascarpone

2 cucharadas de nata

2 cucharadas de azúcar glas

3 cucharadas de licor Amaretto

4 hojitas de menta fresca para decorar

Preparación

1. Para los melocotones, caliente el vino en una cazuela a fuego alto y deje reducir durante 3-4 minutos.
2. Añada las semillas de vainilla y la vaina a la cazuela, después el azúcar y remueva para disolverlo.
3. Coloque los melocotones dentro de la cazuela, con el tallo mirando hacia abajo. Cocine durante 6-8 minutos, o hasta que estén tiernos, dándoles la vuelta para

que se cocinen por ambos lados y queden bien impregnados con el líquido.

4. Para la crema, bata el mascarpone con la nata y el azúcar glas en un bol. Añada el Amaretto y mezcle bien.
5. Para servir, coloque un melocotón en un plato de postre poco profundo con una espumadera para escurrir el líquido. Vierta algo de la crema de Amaretto a un lado, y decore con una astilla de la vaina de vainilla y una hoja de menta fresca.

Receta para: 4 Raciones

Tiempo de preparación: 25-30 minutos

Tiempo de cocción: 15-20 minutos