

Libreta: Postres
Creado: 26/03/2018 20:52
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/melocotones-al-vino-moscatel.html>

Melocotones al vino moscatel

INGREDIENTES

Melocotones 4
Vino moscatel 0,5 l.
Agua 0,5 l.
Azúcar 200 gr.
Limón (tira de piel) 1
Canela 1 palo

PREPARACIÓN

Pelar los melocotones y ponerlos a hervir a fuego lento con el moscatel hasta que estén tiernos. Después retirarlos y aguardar a que se enfríen.

Por separado preparar el almíbar hirviendo el agua con el azúcar y la rama de canela hasta conseguir el almíbar removiendo cada poco.

Verter el almíbar sobre los melocotones y dejar macerar 12 horas.

Servirlos con bolas de helado de vainilla o frambuesa.