

**Creador:** Zeneida GS **Recetizador:** Maria del Pilar



**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 líquida 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 melocotones, 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.**