



Nectarina en almíbar

(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});

Ingredientes:

3 nectarinas, fresquillas, melocotones...

4 cucharadas de azúcar

3/4 l. de agua

vainilla

1/2 litro de crema inglesa (tienes la receta [aquí](#))

Pon en un cazo pequeño el azúcar, el agua y la vainilla. Haz un corte en cruz a la piel de la fruta en el lado opuesto al rabo. Cuando empieza a hervir el almíbar añade las frutas y cuece durante 10 minutos. Retira las frutas a un plato, deja que se templen y estira de la piel por donde has hecho los cortes. Sale con toda facilidad.

(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});

Deja cociendo el almíbar hasta que se reduzca y tenga una consistencia de caramelo. Tarda un rato, ten paciencia. Baña la fruta con el caramelo.

Al principio el almíbar se queda un poco duro, no te preocupes, al mezclarse con el jugo de la fruta se disuelve. Déjalas reposar unas horas.

Sirve con helado de vainilla o crema inglesa.

(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});