



## Albaricoques al romero

Dificultad: Principiantes

Tiempo de elaboración: 15 minutos

Para 4 personas

- Hay que aprovechar los ingredientes cuando están en temporada. Ahora que se llenan los mercados de albaricoques, sácales el máximo partido. No solo están buenos tal cual, también hay mil formas de cocinarlos. Probablemente esto es lo más sencillo que se puede hacer con ellos, pero si lo pruebas verás que están muy ricos.
- Sirve con helado o crema inglesa . Acompaña con cualquier galleta casera y tendrás un postre facilísimo en muy poco tiempo.
- Puedes ponerles o no el romero, pero yo encuentro que les va muy bien.

### Ingredientes:

8 albaricoques maduros

1 cucharada de tomillo fresco o una cucharadita de tomillo seco

2 cucharadas de miel

2 cucharadas de agua

1 cucharada de aceite de oliva extra virgen

un poco de sal en escamas

Precalienta el horno a 200°.

Lava bien los albaricoques.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>



Corta por la mitad, retira el hueso y coloca en una fuente de horno.  
Riega con el romero, el agua, la miel, el aceite y la sal.





**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>

Hornea 10 minutos.



Haz las galletas que quieras (estas son pastas de té que encontrarás [aquí](#))





**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

---

Y sirve con el helado o la crema inglesa.



Albaricoques al romero