



Consejo del chef

Puedes espolvorear un poco de azúcar glas por encima de las Pavlovas antes de servirlas.

Raciones para 1

2
melocotones

15 g
mantequilla

100 g
mascarpone

1/2
vaina de vainilla

20 ml
leche

10 ml
miel

Menta

- 1 Lava bien los melocotones, córtalos por la mitad y quítales el hueso.
- 2 Engrasa una sartén parrilla con una cucharadita de mantequilla y marca los melocotones por ambos lados.
- 3 Para la crema de mascarpone, mezcla el mascarpone con las semillas de media vaina de vainilla, la leche y la miel hasta que todos los elementos queden bien integrados.
- 4 Extiende la crema de mascarpone y sirve los melocotones por encima con una hoja de menta para darle aroma.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/melocotones-con-mascarpone/>

