Melocotones con mascarpone

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 un una hoja de menta para darle aroma.

Notas del Chef

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