Copón san isidro (Duraznos & ciruelas asadas, helado blanco & crocante de almendras)

Ingredientes

Copón san isidro

Frutillas: 3 Unidades
Azucar de caña:
Cáscaras de lima: 2 Unidades
Cognac: 1 cdita. de te
Ciruelas: 3 Unidades
Chaucha de vainilla: 1 Unidad
Duraznos: 3 Unidades
Azúcar integral:
Cáscaras de naranjas: 2 Unidades
Canela en rama: 1 Unidad
Jugo de Naranja: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Cortar las frutas en gajos, con la piel.
- Colocarlas en un recipiente hondo, incorporarle el resto de los ingredientes
- Reervar unos minutos para que se marinen.
- Cocinar en sartén con *manteca* para que tomen un *color* dorado, retirar y cocinar en horno hasta que estén blandas, durante aproximadamente 15 minutos a 200 grados.
- Servir en un copón, con una bocha de helado de *crema* americana y decorar con los rulos de *chocolate*.
- Helado de americana, 5 bochas
- Rulos de *chocolate*, c/n diferentes formas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/copon-san-isidro-duraznos-ciruelas-asadas-helado-blanco-crocante-de-almendras