Duraznos con salsa roja



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Duraznos: 4 Unidades
Jugo de Limón: 1/2 Unidad
Azucar: 150 grs.

salsa de frutos rojos

Frutos rojos: 400 grs.
Jugo de cocción:

Preparación de la Receta

- Pele los duraznos, corte en gajitos y ponga en una *cacerola* junto con el azúcar y el *jugo* de *limón*
- Reserve durante una noche.
- Lleve la *cacerola* a *hervir* y cocine hasta que estén a punto durante 5 a 6 minutos
- Deje enfriar en el mismo *jugo*
- Retire los duraznos, reserve el *jugo*, y coloque en una fuente.

Salsa de frutos rojos

- Corte los frutos rojos en gajitos.
- Añada las frutas rojas al *jugo* de cocción de los duraznos y cocine 5 o 6 minutos.

Presentación

- Coloque los duraznos en una fuente y rocíe con la salsa roja.
- Sirva tibio.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/duraznos-con-salsa-roja