



DURAZNOS EN SALSA DE VINO

Ingredientes:

- 2 cucharadas de mantequilla
- 6 duraznos grandes, lavados y abiertos a la mitad
- 1 cucharada de azúcar
- 1 ½ tazas de vino blanco (375 ml)
- ½ taza de agua (125 ml)
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- ½ taza de miel maple (125 ml)
- 1 cucharadita de canela, molida
- Helado de vainilla para acompañar

Procedimiento:

1. Calienta la mantequilla y fríe los duraznos por ambos lados espolvorea con el azúcar para que se doren.
2. En un recipiente mezcla el vino con el agua, la vainilla y la miel vierte la salsa sobre la fruta y deja que se cocine hasta que comience a evaporarse el líquido.
3. Espolvorea la canela y retira del fuego. Sirve los duraznos con la salsa tibia y acompaña con helado.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4