



*¿A qué saben las nubes?*

## **MELOCOTONES ASADOS CON CREMA DE MASCARPONE A LA NARANJA**

Ingredientes:

Para los melocotones:

4 melocotones no muy maduros (no hace falta que estén como los míos)

1 vaso de agua

1 cucharada de agua de azahar

mantequilla

azúcar moreno

Para la crema de mascarpone:

225 gr de mascarpone

2 cucharadas de miel

1 cucharadita de canela

el zumo de 1 naranja

- 1.- Pelamos los melocotones, los partimos por la mitad y les quitamos el hueso con cuidado. Los disponemos en una fuente de horno, con la parte redonda hacia arriba.
- 2.- En el fondo de la fuente echamos el agua y el agua de azahar. Encima de cada melocotón ponemos un trocito pequeño de mantequilla y una cucharadita de azúcar moreno.
- 3.- Metemos en el horno, previamente calentado, a 180 grados durante 30 minutos. Una vez que ha pasado este tiempo dejamos los melocotones dentro, durante 30 minutos más, con el horno apagado.
- 4.- Los melocotones podemos servirlos fríos, o bien tibios.
- 5.- La crema de mascarpone es muy sencilla. En un bol mezclamos bien el mascarpone con la miel, la canela y el zumo de la naranja. Dejamos que se enfríe bien en la nevera.
- 6.- Servimos los melocotones con la crema y adornamos con un poquito de ralladura de naranja.