

# Duraznos rellenos



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 0min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 0min , Número de porciones: 4

0 Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/duraznos-rellenos>

## Preparación

Precaliente una parrilla del horno a temperatura media-alta. Colocar los duraznos cortados hacia abajo sobre la parrilla y cocinar hasta que estén ligeramente carbonizados de 3 a 4 minutos. Gire los duraznos cortados hacia arriba y rociar con las 4 cucharaditas de miel. Cubra con papel aluminio y cocinar hasta que los duraznos estén suaves 5 y 10 minutos. Mientras se cocinan los duraznos, mezclar el mascarpone con la cucharada restante de miel y el cardamomo. Para servir a dividir a los melocotones en 4 platos para servir, cubra con la crema de mascarpone, espolvorear los pistachos por encima, dispersar la albahaca por encima y rociar con la miel adicional si lo desea. Sirva inmediatamente.



## Ingredientes

- 225 gramo/s Queso Mascarpone
- 1 cucharada/s Miel
- 1/4 cucharadita/s Cardamomo
- 1 puñado/s Albahaca
- 4 cucharada/s Pistacho
- 4 Duraznos
- 4 cucharadita/s Miel

## Categorías

Todo el año, Económico, Frutas, Exótica, Ingrediente extra, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces