

## CREMA QUEMADA DE MELOCOTÓN



### INGREDIENTES

- 450 g leche
- 300 g nata líquida
- 5 yemas de huevo
- 40 g Maizena
- 100 g azúcar
- 1 rama de canela
- 1 trozo de jengibre
- 2 melocotones naturales
- 3-4 mitades de melocotón en almíbar
- 250 g yogur griego
- 3 cucharadas de miel
- Vainilla fresca
- Azúcar moreno para quemar

## CREMA QUEMADA DE MELOCOTÓN

---

### **MODO DE HACERLO**

Calentar la leche y la nata en un cazo junto con la mitad del azúcar, la rama de canela y el jengibre.

Batir las yemas de huevo con la otra mitad del azúcar y la maicena. Cuando los líquidos empiecen a hervir, colar y verter sobre la mezcla de yemas, sin dejar de batir.

Volver a poner la mezcla al fuego y cocer hasta que la crema haya espesado.

Añadir los melocotones en almíbar cortados en trozos pequeños. Triturar la crema y pasar a un bol con hielo para enfriar.

Pelar la mitad de los melocotones, picar finamente y mezclar con el yogur, la miel y la vainilla.

Colocar esta mezcla en las cazuelitas de servir.

Pelar y partir la otra mitad de melocotones restantes y cortar en láminas muy finas.

Repartir la crema de melocotón ya fría sobre la base de yogur. Enfriar del todo y repartir por encima ordenadamente las láminas de melocotón.

Espolvorear con azúcar moreno y quemar con un quemador eléctrico o un soplete.

### **VARIANTES:**

Sustituir el melocotón por nectarinas, peras, manzanas, mango.

### **CONSERVACIÓN:**

La crema se conserva 3-4 días en la nevera. Se quema justo antes de consumir.