

Sopa de durazno

Ingredientes

Pesca (1-2 / personas)

Azúcar (0.5-2 C.S. / pesca, según su madurez)

Agua

Preparación

1. Corta los duraznos en pedazos y colóquelos en una cacerola.
2. Agregue agua (hasta 3/4 de la altura de los duraznos en la sartén).
3. Agregue el azúcar.
4. Cocine 20 minutos después de hervir.
5. Mezcle (con una licuadora de mano).
6. Deja enfriar en la nevera durante las 6 a.m.