

**Receta 34**



@durazosnectarinasyciruelasdecalifornia



@carozos\_de\_california



@carozosdecalif

# Nectarinas y duraznos de California en almíbar



Postre



45 min



8 porciones

 *California*



## Nectarinas y duraznos de California en almíbar

### Ingredientes

- 6 nectarinas de California y 6 duraznos de California, ambos cortados a la mitad
- 1 ½ tazas de azúcar
- 1 ½ tazas de agua
- 1 vaina de vainilla cortada a lo largo y a la mitad
- 1 estrella de anís
- 1 tira de cáscara de naranja de 8 cm
- 1 raja de canela de 4 cm
- 8 hojas de albahaca o hierbabuena



### Pasos

- 1.** Con ayuda de una cuchara raspa las semillas de vainilla y añádelas junto con el azúcar, las especias y la cáscara de naranja a una olla grande, pon al fuego y deja que rompa el hervor.
- 2.** Agrega las frutas y deja cocer a fuego medio durante 5 a 8 minutos cuidando que no se cuezan de más.
- 3.** Agrega las hojas de albahaca o hierbabuena. Deja enfriar todo en el almíbar.
- 4.** Cuela el almíbar, deshuesa las frutas.
- 5.** Sirve en platos hondos o copas.

### Consejos

Estas frutas en almíbar pueden acompañar la avena del desayuno o ser un tentempié para los niños. Ofrécelas como postre en copas con crema batida o un chorro de vino espumoso. Acompáñalas con una rebanada de panqué y helado de vainilla o durazno.