

• MELOCOTÓN A LA PLANCHA CON JAMÓN Y TOMATE CRUNCH

INGREDIENTES 4 raciones - 30 min - Dificultad: fácil

- Melocotón de agua
- Aceite de oliva
- Reducción de vinagre balsámico
- Jamón de pato
- Albahaca
- 1 sobre de **Tomate Crunch Ingredissimo**



ELABORACIÓN

- Limpiar, pelar y cortar los melocotones.
- En una sartén, calentar un poco de aceite de oliva y marcar los melocotones.
- Mezclar aceite con la reducción de vinagre y manchar el plato.
- Emplatar el melocotón marcado, las virutas de jamón de pato y las hojitas de albahaca.
- Terminar con el **tomate crujiente**.

