

Fruta asada con glaseado balsámico

SERVES: 6

PREPARATION TIME: 15 minutos

COOKING TIME: 30 minutos

Ingredients

- Media cucharadita de azúcar moreno
- 3 melocotones cortados por la mitad y sin hueso
- 3 ciruelas cortadas por la mitad y sin hueso
- 2 albaricoques
- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 55 g de queso manchego finamente rallado
- Glaseado Filippo Berio Balsamic
- Sal y pimienta negra recién molida como aderezo

Method

1. Precalentamos la parrilla a fuego medio-alto (350°).
2. Combinamos el glaseado Filippo Berio Classic Balsamic y el azúcar moreno en una cacerola pequeña a fuego medio. Dejamos hervir, bajamos la temperatura y cocinamos a fuego lento durante 15-20 minutos o hasta que el vinagre se convierta en glaseado. Reservamos.
3. Pintamos la fruta con aceite de oliva y la espolvoreamos con sal y pimienta. Asamos la fruta por tandas 1 minuto por cada lado y la pasamos a una fuente.
4. Echamos la mitad del glaseado balsámico por encima de las frutas, cubrimos con queso y echamos el glaseado restante. Servimos la

receta el instante.