Atelier de Cocina

MELOCOTONES AL HORNO CON CREMA MASCARPONE

INGREDIENTES:

6 trozos de melocotón en almíbar
30 grs. almendras laminadas tostadas
30 cc. de Cointreau, Kirsch o Grand Marnier
Canela molida para espolvorear.

Relleno de almendra:
20 grs. de mantequilla
20 grs. de azúcar
1 huevo, ligeramente batido
1 cucharada de harina
20 grs. almendra molida

Crema mascarpone:
250 grs. de queso mascarpone
125 ml. de nata líquida
2 cucharadas de azúcar
Vainilla
Un chorrito de Cointreau
Un chorrito de almíbar (melocotones)

ELABORACIÓN:

Cortar círculos de papel de aluminio, 6 cms. más grandes que las mitades de melocotón. Precalentar el horno a 180 ° C.

Relleno de almendras: Batir la mantequilla y el azúcar, luego incorporar la mitad del huevo batido y la harina y batir hasta que la mezcla blanquee. Incorporar, batiendo, las almendras molidas y añadir el huevo restante hasta conseguir una crema algo espesa.

Crema mascarpone: Batir todos los ingredientes hasta conseguir una mezcla homogénea. Servir junto con los melocotones.

MONTAJE:

Colocar cada trozo de melocotón, con la parte cortada hacia arriba, en el centro del papel de aluminio. Disponer una cantidad de relleno de almendra en cada mitad de melocotón, llenando el hueco del hueso. Espolvorear con las almendras fileteadas, regar con el licor y espolvorear con una pizca de canela.

Doblar el papel alrededor de las mitades de melocotón y retorcer los bordes para cerrarlo. Colocar los paquetes en una bandeja de horno, con la parte donde está el cierre hacia arriba, y hornearlos durante 10 – 15 minutos o hasta que se hayan hinchado.

Retirar los melocotones de los paquetes y servir con la crema mascarpone.