Receta de Tostadas de Melocotón y Queso Mascarpone

12 Oct 2018

Buenos días a tod@s, para este fin de semana que celebramos el **Día de la Hispanidad**, felicitamos a todas nuestras seguidoras que se llaman **Pilar** y celebran hoy su **Onomástica**, os deseo que paséis un estupendo fin de semana y os dejo esta rica receta de **Tostadas de Melocotón y Queso Mascarpone** para que la hagáis en casa, seguro que os gustará.

Ingredientes

- 2 rebanadas gruesas de pan
- 2 melocotones
- 3 huevos
- 80 g de queso mascarpone
- 2 anises estrellados
- 100 ml de anís
- 300 ml de agua
- 50 g de azúcar
- 40 g de mantequilla
- aceite de oliva
- hojas de menta para decorar (opcional)

Modo de Preparación

1. Pelar los melocotones y poner las cáscaras en una cacerola con agua
2. Añadir el anís, el azúcar y los anises estrellados, poner a hervir unos minutos hasta conseguir un jarabe ligero, dejar que se enfríe
3. Cortar las rebanadas de pan por la mitad
4. Batir los huevos en un bol y meter las rebanadas de pan
5. Escurrirlas y freírlas en aceite de oliva por todos los lados, dejar escurrir sobre papel absorbente
6. Poner la mantequilla a calentar en una sartén, picar los melocotones en daditos y añadirlos a la sartén, saltearlos y espolvorear menta picada
7. Echar el mascarpone en un bol y removerlo con una cuchara
8. Colar el jarabe y echarlo sobre las rebanadas de pan y dejar que se empapen bien, colocarlas en una fuente o platos individuales
9. Cubrir las tostadas con un poco de queso y unos trocitos de melocotón
10. Servir y....buen provecho!!!