



# Montaditos de melocotón en almíbar

## Ingredientes (para 1 ración)

- 2 rebanadas de pan de molde sin corteza
- 1 melocotón en almíbar
- 40 g de queso crema desnatado
- Hierbas provenzales

## Elaboración

1. En una sartén, tostar las rebanadas de pan de molde. Dejar enfriar y cortar en porciones.
2. Escurrir bien el melocotón y cortarlo a daditos.
3. Mezclar el queso crema con las hierbas provenzales.
4. Untar las porciones de pan tostado con el queso con hierbas y disponer por encima los daditos de melocotón.

## Recomendaciones

Se recomienda escurrir muy bien el melocotón en almíbar.