



# Polo d'albercoc i camamilla

## Ingredients (per a 2 racions)

- 5 albercocs madurs
- 100 ml d'infusió de camamilla
- Ratlladura de taronja (opcional)

## Elaboració

1. Prepareu una infusió de camamilla i aromatitzeu-la, opcionalment, amb ratlladura de taronja. Coleu-la.
2. Peleu els albercocs i retireu-ne el pinyol. Talleu-los a quarts.
3. Coeu la fruita en un recipient apte per al microones, tapat, durant dos o tres minuts a màxima potència, fins que quedi tendra.
4. Deixeu refredar lleugerament la fruita i tritureu-la amb la infusió.
5. Ompliu motlles de polo o d'un altre tipus amb la mescla i poseu-los al congelador.
6. Desemmotlleu el gelat i serviu-lo.