



Polo de albaricoque y manzanilla

Ingredientes (para 2 raciones)

- 5 albaricoques maduros
- 100 ml de infusión de manzanilla
- Ralladura de naranja (opcional)

Elaboración

1. Preparar una infusión de manzanilla y aromatizarla, opcionalmente, con ralladura de naranja. Colar.
2. Pelar los albaricoques y retirar el hueso. Trocearlos a cuartos.
3. Cocer la fruta en un recipiente apto para microondas, tapado, durante dos o tres minutos a máxima potencia, hasta que esté tierna.
4. Dejar enfriar ligeramente la fruta y triturar con la infusión.
5. Rellenar con la mezcla moldes para polo o de otro tipo y congelar.
6. Desmoldar para servir.