Duraznos al Tequila

INGREDIENTES :

- *4 duraznos*
- *1 cucharada de azúcar glas*
- *1 cucharada de mantequilla*
- *1 onza de tequila añejo*
- *4 ramilletes de menta fresca.*

Preparación:

Comenzamos partiendo a la mitad los duraznos y les quitamos el hueso. En un sartén derrite la mantequilla a fuego bajo y cocina los duraznos por ambos lados, cuando la piel del durazno se comience a resecar añade la azúcar y a los dos minutos el tequila. Ten cuidado de no quemarte… déjalos en cocción 5 minutos a fuego bajo para que no se queme el azúcar. Su montaje es muy sencillo, en un plato pon los duraznos y decóralos con la menta fresca.