



# Melocotón en almíbar

**RACIONES:** 4 personas

**DIFICULTAD:** Fácil

**FUNCIONES:**  Comida fácil

**NIVEL PICANTE:** No picante

**TIEMPO DE PREPARACIÓN:** 15 mins

**TIEMPO DE COCCIÓN:** 30 mins

**TIEMPO TOTAL:** 45 mins

**ACCESORIOS:** 

## Ingredientes

### Ingredientes 1

1L de agua  
500g de azúcar  
4 melocotones firmes

## Preparación

### Antes de empezar

Selecciona la función Olla y después busca el programa comida fácil utilizando los botones más (+) o menos (-). Presiona OK. Coloca el adaptador de cocción lenta.

### Paso 1

Pela los melocotones y córtalos por la mitad para extraer el hueso. Introduce todos los INGREDIENTES 1 en el recipiente. Coloca la tapa sobre el recipiente y presiona el botón START. Cuando acabe el programa, deja enfriar en el recipiente.

Puedes hacer una conserva si introduces los melocotones preparados y su almíbar todavía caliente en un bote con tapa hermética. Una vez cerrado, lo cocinas al baño maría durante 30 minutos.

### Apto para:

**Veganos, vegetarianos,  
celíacos e intolerantes a la lactosa.**