

# 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.

## **Observaciones y recomendaciones:**

En caso de insuficiencia renal se recomienda escurrir muy bien el melocotón en almíbar.



## Valoración nutricional por ración:

Energía	Proteínas	Grasas	Carbohidratos
275 kcal	11 g	7,2 g	46,4 g









