

# SHOTS DE PÊSSEGO COM PATO FUMADO



## CONFEÇÃO

1. Descasque os pêssegos, corte-os em quartos e coloque-os na taça com a lâmina picadora. Junte o mel, 10 cl de vinagre e coza na velocidade 1 a 100 °C durante 15 min.
2. No final da cozedura, junte a hortelã e o Tabasco® e misture na velocidade 10 durante 30 seg. Se preferir uma consistência mais fina, misture durante 30 seg. adicionais.
3. Deixe arrefecer. Distribua a compota em tacinhas, coloque fatias finas de pato por cima e sirva.

## INGREDIENTES

- 600 G PÊSSEGOS FRESCOS
- 120 G MEL
- 10 CL VINAGRE DE XEREZ
- 10 RAMINHOS DE HORTELÃ
- 1 C. DE CHÁ DE TABASCO®
- 150 G MAGRET DE PATO FUMADO