

Recetario

De origen lo mejor para ti Duraznos, Nectarinas y Ciruelas de California



22 deliciosas opciones

Relájate, fluye y disfruta lo que haces

 **California** 2023



Bienvenida a nuestro recetario especial de temporada 2023

De origen son, lo mejor para ti

Aquí encontrarás 22 deliciosas y saludables recetas creadas por nuestras famosas Chefs, quienes han colaborado con gran pasión para resaltar lo mejor de nuestros carozos.

Para ti, que alguna vez quisiste ser perfecta, ahora es tiempo de disfrutar y vivir los mejores momentos. ¡Adéntrate en esta experiencia única y disfruta de la frescura y dulzura de California en cada una de estas recetas de temporada! Todas de origen son saludables por donde las veas.



Deliciosos de origen, son Duraznos, Nectarinas y Ciruelas de *California*

Probé relajarme y encontré un montón de opciones nuevas

En cada receta, encuentro un reflejo de quién soy, de mi esencia, y también un camino hacia mi propio crecimiento. La cocina se convierte en mi lienzo para expresarme y compartirlas con los demás, creando momentos inolvidables. Cada bocado es una experiencia única que lleva consigo una parte de mí, de mis experiencias y mi búsqueda de plenitud. Así que, al disfrutar de estas recetas, te invito a conectarte con tu propia historia, tus sueños y tus aspiraciones. Permíteme ser tu apoyo y compañera en este viaje culinario, y juntas, creemos nuevas tradiciones y hagamos que cada comida sea una celebración de vida y plenitud.

Son 22 recetas creadas especialmente para ti



Entradas



Ensaladas



Plato fuerte



Postres



Snack



Deliciosos de origen, son Duraznos, Nectarinas y Ciruelas de

California

De origen, saludables

Los Duraznos, Nectarinas y Ciruelas de California son de un sabor deliciosamente distintivo. Llenos de color son altamente saludables. Emiten un aroma intenso que abre el apetito. Ideales para acompañar ensaladas, quesos, carnes frías, nueces y para prepararlos en platillos o simplemente como snack a media mañana o tarde.

Duraznos

- 1.** Nos aporta vitamina B, C y potasio, entre otros nutrientes. Por sus antioxidantes, ayuda a prevenir el cáncer y disminuye el riesgo de enfermedades del corazón.
- 2.** Combate la anemia y abre el apetito. Ayuda a activar las funciones del riñón e intestino.

Nectarinas

- 1.** Una nectarina es una variedad de durazno pero con la piel lisa.
- 2.** Contiene mucha vitamina A. Aporta también vitaminas B y C, potasio y antioxidantes benéficos para prevenir el cáncer y enfermedades del corazón.

Ciruelas

- 1.** Rica en vitaminas A, C, B1, B2 y E, además de potasio, magnesio, fósforo, calcio, hierro, pectinas, fructosa, niacina, tiamina y riboflavina.
- 2.** Casi no contiene calorías ni carbohidratos.
- 3.** Altamente desintoxicante, recomendada para tratar la obesidad, piel, gota, artritis y reuma.



Duraznos de California rellenos de pay de queso

Por **@bondeleite**

Receta 1



Duraznos de California rellenos de pay de queso

6 porciones

Postre

• 60 min

Ingredientes

- 6 pz Duraznos de California
- 50 gr de azúcar

Para el relleno

- Relleno de 3 Duraznos de California
- 180 gr de queso crema
- 60 gr de crema para batir
- 30 gr de miel de abeja
- 20 gr de azúcar
- 1 pz de huevo
- 1 cd de harina

Para servir

- 200 gr de crema batida suave
- 30 gr de miel de abeja
- 40 gr de pistaches sin cáscara
- 2 gr de canela

Progresión de la Receta

- Cortamos los duraznos de California por la parte superior, sacamos el hueso y reservamos el relleno
- Picamos bien la pulpa o relleno del durazno
- Agregamos al durazno picado, el resto de los ingredientes del relleno y mezclamos bien. Empanizamos cada durazno en azúcar. Rellenamos los duraznos y colocamos en un refractario para horno. Horneamos a 180°C grados durante 45 minutos
- Servir con la crema suave, miel, pistachos y canela. Disfruta



Descarga más recetas aquí

[f/duraznosnectarinasyciruelasdecalifornia](#)

IG @carozos_de_california

X @CarozosdeCalif

 California



Scones de Durazno de California

Por @bondeleite

Receta 2

Scones de Durazno de California

Ingredientes

- 330 gr de harina
- 5 gr de sal
- 100 gr de azúcar
- 11 gr de polvo para hornear
- 60 gr de yogurt griego
- 90 gr de queso crema
- 90 gr de mantequilla
- 5 gr de vainilla
- 1 huevo
- 150 gr de Duraznos de California picados



Descarga más recetas aquí

[duraznosnectarinasyciruelasdecalifornia](https://duraznosnectarinasyciruelasdecalifornia.com/recetas)

IG @carozos_de_california

X @CarozosdeCalif



Para el frosting

- 90 gr de queso crema
- 35 gr de azúcar
- 15 gr de miel de abeja

Progresión de la Receta

- Primero colocamos en la batidora la mantequilla y el azúcar hasta acremar, agregamos el resto de los ingredientes y mezclamos solo hasta incorporar.
- Agregamos los duraznos picados e incorporamos con las manos. Formamos un círculo con la masa y cortamos en 8 triángulos, los colocamos en una charola para horno
- Hornear de 18-20 minutos a 180°C
- Mezclar los Ingredientes del frosting
- Cubrir cada triángulo con frosting y servir

- 6 porciones
- Postre
- 60 min



Pizza Blanca con Duraznos de California asados

Por @bondeleite

Receta 3



Pizza Blanca con Duraznos de California asados

 1 porciones

 Plato fuerte

• 1 ½ hr

Ingredientes

- 250 gr de harina
- 165 gr de agua
- 15 gr de miel de abeja
- 12 gr de levadura
- 7 gr de sal
- 15 gr de aceite de oliva

Para los Toppings

- 2 pzs de duraznos de California
- 1 lata de media crema
- Sal y ajo en polvo
- 150 gr de Queso Mozarella fresco
- 35 gr de jitomate deshidratado

Para el aceitito

- 40 gr de aceite de oliva
- 1 diente de ajo picado
- Pimienta
- Sal
- 1 puño de perejil picado
- 3 hojas de albahaca picada

Progresión de la Receta

- Primero colocamos en un tazón el agua tibia, levadura y miel y dejamos reposar 8 minutos para activar la levadura. Colocamos en el tazón de una batidora el resto de los ingredientes de la masa, agregamos la mezcla de levadura y mezclamos con gancho hasta tener una mezcla homogénea. Tapamos el bowl de la batidora y dejamos fermentar la masa por 40 minutos. Cortamos los duraznos en rodajas y los asamos en una plancha bien caliente con un poco de aceite en aerosol.
- Mezclamos los Ingredientes del aceite y dejamos macerar. Extendemos la masa en una charola del centro hacia afuera para generar una orilla más gruesa. Cubrimos la masa con la media crema, sazonamos y decoramos con los duraznos asados, tomate y mozarella y horneamos por 24 minutos a 200°C. Servimos acompañando con el aceite



Descarga más recetas aquí

[f/duraznosnectarinasyciruelasdecalifornia](#)

IG @carozos_de_california

X @CarozosdeCalif

 California



Tostada de Salmón con Carozos de California

Por @bondeleite

Receta 4

Tostada de Salmón con Carozos de California

 9 porciones

 Entrada

• 25 min

Ingredientes

- Muchas tostadas
- Un poquito de chiltepín
- Ajonjolí

Ceviche

- 400 gr de salmón
- 1 pz de durazno
- 1 pz de nectarina

- 1.5 tz de sandía
- 1 tz de pepino
- ¼ tz de cebolla morada
- ¼ tz de cilantro picado
- 5 limones sin semilla (grandes)
- 1/4 tz de salsa soya
- 2 cd de jugo Maggi
- Sal y pimienta

Para el aderezo

- 3/4 tz de mayonesa
- 1 pz chile jalapeño
- ½ pz de durazno
- ¼ tz de perejil
- Sal y ajo en polvo
- 1 limón sin semilla
- 1 cdt de salsa inglesa
- 1 cd de jugo maggi

Progresión de la receta

- Cortar el salmón en cubos y colocar en un tazón grande con el limón, sazonar y dejar reposar por 5 minutos. Picar todos los Ingredientes y agregarlos al tazón
- Mezclar todos los Ingredientes de la mayonesa. Servir en tostadas con la mayonesa, arriba el ceviche y terminar con ajonjolí y chiltepín



Descarga más recetas aquí

[f duraznosnectarinasyciruelasdecalifornia](#)

IG @carozos_de_california

X @CarozosdeCalif

 California



Muffins de durazno de California



Por @bondeleite

Receta 5

Muffins de durazno de California

-  12 porciones
-  Postre
- 35 min

Ingredientes

- 250 gr de harina
- 140 gr de yogurt griego
- 50 gr de aceite
- 10 gr de vainilla
- 2 pz de huevo
- 10 gr polvo para hornear
- 50 gr de leche
- 4 gr de sal
- 2 gr de canela
- 60 gr de azúcar
- 2 pz de duraznos de California

Crumble

- 40 gr de mantequilla
- 20 gr de harina
- 2 gr de canela
- 35 gr de avena
- 35 gr de azúcar

Progresión de la receta

- En un tazón colocamos los Ingredientes secos de la masa y mezclamos bien. Agregamos el resto de los ingredientes principales e incorporamos. Colocamos nuestra mezcla en 12 moldes para muffin. En un tazón mezclamos los Ingredientes del crumble teniendo la mantequilla bien fría. Agregamos el crumble sobre los muffins. Horneamos a 180°C por 25 minutos. Desmoldamos y disfrutamos



Descarga más recetas aquí

[f/duraznosnectarinasyciruelasdecalifornia](#)

IG @carozos_de_california

X @CarozosdeCalif

 California



Pastel de sushi con Nectarina de California

Por @bondeleite | Receta 6

Pastel de sushi con Nectarina de California

1 porciones

Plato fuerte

4 hr

Ingredientes

- 250 gr de harina
- 400 gr de arroz para sushi ya cocinado

Relleno

- 1 pz de pepino persa
- 360 gr de atún fresco
- 1 pz de nectarina de California
- 1/2 pz de limón amarillo
- 15 gr de salsa soya
- 1 pz de aguacate
- 240 gr de queso crema
- Sal al gusto

Topping

- 40 gr de Cebollín
- 20 gr de salsa Sriracha
- 15 gr de semillas de ajonjolí

Progresión de la receta

- Cortamos el atún en cubos y lo colocamos en un tazón con el jugo de limón y salsa soya y dejamos marinar por 10 minutos. Mientras el atún se marina cortamos el pepino y la nectarina y reservamos en un tazón
- En otro tazón acremar el queso crema y el aguacate juntos y sazonamos con sal al gusto. Incorporamos la nectarina y pepino al atún y mezclamos con 3/4 partes de la mezcla de queso crema y aguacate. Colocamos al fondo del refractario la mitad del arroz aplastándolo bien. Untamos un poco de la mezcla de queso crema sobre el arroz. Agregamos el relleno.
- Nuevamente untamos queso crema sobre el relleno y tapamos con el arroz aplastando bien nuevamente. Tapamos el molde con película plástica y refrigeraremos al menos 2 horas. Desmoldamos y coronamos con cebollín, salsa Sriracha y ajonjolí



Descarga más recetas aquí

[f.duraznosnectarinasyciruelasdecalifornia](#)

IG @carozos_de_california

X @CarozosdeCalif

California



Lo mejor para ti

Chiles en Nogada con Carozos de California

Por @bondeleite

Receta 7



Chiles en Nogada con Carozos de California

 12 porciones

 Plato fuerte

• 2 hr

Ingredientes

- 12 pz de chile poblano

Relleno

- 30 gr de aceite vegetal
- 1 pz de cebolla
- 400 gr carne molida de cerdo
- 400 gr carne molida de res
- 1 pz de jitomate
- 150 gr de mantequilla
- 110 gr de almendras

- 80 gr de pasas
- 20 gr de chabacano deshidratado
- 20 gr de manzana deshidratada
- 50 gr de nuez
- 2 pz de duraznos de California
- 1 pz de pera
- 2 pz de manzana amarilla
- 45 gr de azúcar mascabado
- 5 gr de canela
- c/s de sal y pimienta

Nogada

- 500 gr de nuez de castilla
- 100 gr de almendra
- 250 gr de queso de cabra
- 450 gr de crema para batir
- 120 gr de azúcar
- 600 gr de leche

Extra

- Granada y perejil para decorar

Progresión de la receta

- Tatamar y pelar los chiles. Reservar. Para el relleno empezar salteando los frutos secos y nueces en un sartén con 10 gr de aceite y 50 gr de mantequilla. Agregar el jitomate, cebolla y ajo bien picado y cocinar por 5 minutos a fuego medio. Agregar la fruta fresca picada en cubos pequeños y cocinar por 4 minutos. Agregar la carne de cerdo, sazonar y cocinar por 5 minutos a fuego medio tapado. Agregamos la carne de res, sazonar y dejar cocinar por 3 minutos. Agregar el resto de los Ingredientes del relleno, tapar y dejar cocinar por 10 minutos. Para la nogada agregar todos los Ingredientes a la licuadora y licuar hasta conseguir la consistencia deseada. Rellenar los chiles, servir y cubrir con la nogada. Decorar con perejil y granada



Descarga más recetas aquí

   duraznosnectarinasyciruelasdecalifornia

IG  @carozos_de_california

X @CarozosdeCalif

 California



Camarones de Rancho con Carozos de California



Por **@bondeleite**

Receta 8

Camarones de Rancho con Carozos de California

4 porciones

Entradas

• 1 hr

Ingredientes

- 500 gr de camarones limpios y pelados
- 4 dientes de ajo
- ½ pz de cebolla
- 1 pz de jitomate
- 1 cd de aceite
- 1 cd de mantequilla
- sal y pimienta

Adobo

- 4 pz chile pasilla
- 2 pz de Durazno de California
- 2 pz de ciruela
- c/s de agua
- ½ tz de cerveza

Extras

- Crema ácida
- aguacate
- Perejil
- Queso fresco
- Arroz y tortillas

Progresión de la receta

- Cortamos los duraznos y ciruelas. Los agregamos a una olla junto con los chiles pasilla y agua hasta cubrirlos y los dejamos cocinar por 35 minutos hasta que estén muy suaves. Licuamos el adobo y reservamos. En un sartén bien caliente salteamos con aceite y mantequilla el ajo picado y la cebolla fileteada. Agregamos el tomate en tiras y sazonamos. Agregamos los camarones, sazonamos y salteamos solo por 1 minuto. Agregamos el adobo y en cuanto hierva agregamos la cerveza para emborrachar la salsa. Servimos acompañado de arroz y decoramos con aguacate, queso fresco, crema ácida y perejil



Descarga más recetas aquí

[f/duraznosnectarinasyciruelasdecalifornia](#)

IG @carozos_de_california

X @CarozosdeCalif

California



Carpaccio de Durazno de California y betabel

Por @bondeleite

Receta 9

Carpaccio de Durazno de California y betabel

1 porción

Entradas

• 15 min

Ingredientes

- ½ pz de betabel cocido
- 1 durazno de California
- 1 pepino persa
- ½ aguacate
- 3 cd de queso feta
- sal, ajo en polvo y pimienta

Aderezo

- 1 limón amarillo
- ½ pz de naranja
- ¼ tz aceite de oliva
- 1 cd vinagre de arroz
- 3 cd de miel de abeja
- ajo en polvo y sal

Progresión de la receta

- Cortamos en láminas delgadas el betabel y el durazno y los colocamos en un plato. En un tupper agregamos todos los Ingredientes del aderezo y batimos bien hasta incorporar. Decoramos el plato con el aguacate, pepino y queso feta.
- Sazonamos. Agregamos la vinagreta. Disfrutar con tostaditas o pan



Descarga más recetas aquí

[duraznosnectarinasyciruelasdecalifornia](#)

IG @carozos_de_california

X @CarozosdeCalif

 California



Babka de Durazno de California

Por **@bondeleite**

Receta 10

Babka de Durazno de California

Ingredientes

- 50 gr de harina
- 11 gr levadura
- 5 gr de sal
- 45 gr de mantequilla
- 90 gr azúcar
- 2 pz de huevo
- 240 gr de leche

Mermelada

- 550 gr de Durazno de California bien picados
- 15 gr de Monk fruit
- 1 pzc de sal
- 3 gr de vainilla
- 1 gr de canela molida

Relleno

- ½ tz de mascabado
- 1 tz de nueces
- Glaseado
- ½ tz azúcar glass
- 3 cd de miel de abeja
- c/s de leche

- 1 porción
- Postres
- 2 hr

Progresión de la receta

- Para la masa primero calentamos la leche hasta que esté tibia y agregamos ahí la levadura, azúcar, mezclamos y dejamos reposar por 5 minutos. En el tazón de la batidora agregamos todos los Ingredientes y la mezcla de levadura y batimos con gancho por 6 minutos. Tapamos la masa y dejamos fermentar por 1 hora. En una olla colocamos todos los Ingredientes de la mermelada, agregamos ½ tz de agua y dejamos cocinar a fuego bajo aproximadamente 35 minutos tapado y cuidando que no se queme. Extendemos la masa en un rectángulo.
- Agregamos el azúcar mascabado sobre la masa y aplastamos para incrustar el azúcar en la masa. Esparcimos la mermelada sobre el pan y enrollamos. Cortamos el rollo justo por la mitad y trenzamos. Colocamos en un molde grande para panqué previamente engrasado.
- Hornear a 180°C por 35 minutos. Mezclamos en un tazón los Ingredientes del glaseado y bañamos el pan



Descarga más recetas aquí

[f/duraznosnectarinasyciruelasdecalifornia](#)

IG @carozos_de_california

X @CarozosdeCalif





Tarta de Queso Ricotta con Duraznos de California

Por **@cucharamia**

Receta 11



Tarta de Queso Ricotta con Duraznos de California

8 porción

Postre

• 45 min

Ingredientes

- 1 Durazno de California
- 320g queso Ricotta
- 180g queso crema
- 110g crema para batir
- 60g harina
- 175g azúcar
- 4 huevos

Para la compota

- 3 Duraznos de California
- 1/3 taza de azúcar
- 3 cdas de agua
- 1/4 taza de almendras rebanadas para servir

Procedimiento

- Licúa los Ingredientes para la tarta hasta que obtengas una mezcla homogénea.
- En un molde para hornear coloca papel siliconado / papel pergamino y vierte la mezcla. Hornea 20-30 minutos. Mientras la tarta se enfria, corta los duraznos en gajos y ponlos en un sartén a fuego medio con azúcar y agua.
- Cocina por 7-10 minutos.
- Agrega la compota y las almendras sobre la tarta y sirve.



Descarga más recetas aquí

[f/duraznosnectarinasyciruelasdecalifornia](#)

IG @carozos_de_california

X @CarozosdeCalif

 California



Volteado de Durazno de California



Por @cucharamia

Receta 12

Volteado de Durazno de California

-  10 porciones
-  Postre
- 60 min

Ingredientes

- 3 Duraznos de California
- 1/4 taza azúcar morena
- 1/4 taza de ron
- 1 cucharada de mantequilla
- 1/4 cucharadita sal

Ingredientes secos

- 1 taza de harina
- 3 cucharadas de canela
- 1 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de polvo para hornear
- 1 taza de nueces picadas

Ingredientes húmedos

- 115g mantequilla
- 3/4 taza azúcar
- 2 huevos
- 1 cucharadita de vainilla
- 1/2 taza leche

Procedimiento

- Corta los duraznos en gajos, abriendo por la mitad y quitando la semilla primero. Precalienta el horno a 180°C. Engrasa un molde de 10 pulgadas con mantequilla y coloca papel siliconado (papel pergamo) en el fondo. En un sartén agrega los duraznos con ron y azúcar. Cocina a fuego medio por 5 minutos hasta que se suavicen. Saca los duraznos del sartén dejando el almíbar y colócalos en un bowl. Deja enfriando. En una batidora acrema la mantequilla con el azúcar. Incorpora los huevos y la vainilla. En un tazón aparte mezcla los Ingredientes secos. Incorpóralos poco a poco con los Ingredientes húmedos, alternando con la leche. Regresa al sartén en donde cocinaste los duraznos y agrega la mantequilla al almíbar, calienta hasta derretir e incorpora. Agrega la mezcla al fondo del molde y después acomoda los duraznos encima. Agrega la mezcla del pan sobre los duraznos. Hornea por 40 minutos. Deja enfriar por 10-15 minutos y volteá sobre un plato. Quitale el papel siliconado mientras sigue tibio y después deja enfriar completamente.



Descarga más recetas aquí

[f/duraznosnectarinasyciruelasdecalifornia](#)

IG @carozos_de_california

X @CarozosdeCalif





Mini Tartas de Durazno de California

Por @cucharamia

Receta 13

Mini Tartas de Durazno de California

Ingredientes

- 250g masa hojaldre
- 4 Duraznos o Nectarinas de California
- 1 cucharada de vainilla
- 1 puñito de tomillo fresco
- 1/4 taza de miel de abeja

Procedimiento

- Corta tus duraznos y mezcla con vainilla y la mitad de la miel de abeja. Extiende la masa hojaldre y divide en 16 cuadritos.
- Agrega rebanadas de durazno y tomillo a cada porción.
- Hornea por 20 minutos a 180°C. Agrega más miel y disfruta



Descarga más recetas aquí

[duraznosnectarinasyciruelasdecalifornia](#)

IG @carozos_de_california

X @CarozosdeCalif

 California

- 16 porciones
- Postre
- 45 min



Salmón con pico de gallo de Durazno de California

Por @fromscratch_ | Receta 14



Salmón con pico de gallo de Durazno de California

4 porciones

Plato fuerte

20 min

Ingredientes

- 4 Filetes de Salmón
- 1/4 taza Aceite de Oliva
- Condimentos Sal, pimienta, paprika, ajo en polvo.

Pico de Gallo Verano

- 2 Duraznos de California
- 2 Pepinos persa o 1/2 pepino regular

- 1 Chile serrano
- 1/4 Cebolla Morada
- Aguacate
- 1/4 taza Vinagre de Manzana
- 1/4 taza Aceite de Oliva
- 1 cdita Miel
- Sal, pimienta, ajo en polvo

Aderezo Green Goddess

- 1 taza Yogurt Griego
- 1 puño Cilantro
- 1 puño Espinaca
- 1 diente Ajo
- 1/4 taza Aceite de Oliva
- Jugo de 1 Limón Eureka
- Sal

Procedimiento

- Seca los filetes de salmón con una Servitoalla en "palmaditas". Combina aceite de oliva más condimentos (sal, pimienta, ajo en polvo y paprika). Barniza los filetes de salmón e introduce al horno o freidora de aire hasta llegar al término que más sea de tu agrado. Mientras tanto, pica todos los Ingredientes del pico de gallo y combínalos dentro de un bowl. Condimenta con la vinagreta, prueba y ajusta el sabor en caso de ser necesario. Reserva. Ahora hagamos la salsa "green goddess" introduciendo todos los Ingredientes dentro de una licuadora hasta conseguir una textura ligera, tersa y homogénea. Una vez listo el salmón, retira del horno, coloca un poco de pico de gallo sobre él y baña con la salsa green goddess.



Descarga más recetas aquí

[duraznosnectarinasyciruelasdecalifornia](#)

IG @carozos_de_california

X @CarozosdeCalif





Mermelada de Frambuesa y Durazno de California

Por **@fromscratch_**

Receta 15

Mermelada de Frambuesa y Durazno de California

Ingredientes

- 4 Duraznos de California
- 1 taza Frambuesa
- Monk fruit o cualquier endulzante de tu gusto (Cantidad al gusto)
- Chia (opcional)
- Jugo 1/2 Limón eureka + ralladura



Descarga más recetas aquí

Procedimiento

- Colocar la fruta picada dentro de una olla a fuego bajo. Mueve constantemente y ayudarte de un tenedor o aplasta frijoles para comenzar a desbaratar la fruta tratando de conseguir la textura de una mermelada. Añade el jugo de limón y la ralladura. Endulza a tu gusto, prueba y ajusta el sabor en caso de ser necesario. Enfrasca y refrigerá.
- Tip Si la quieres más espesa puedes agregar un poco de chía o algún "gelificante"; pectina, Agar Agar, etc.

- 4 porciones
- Postres
- 20 min

f duraznosnectarinasyciruelasdecalifornia

IG @carozos_de_california

X @CarozosdeCalif

California



Pan Frances con Duraznos de California glaseados



Por @fromscratch_

Receta 16

Pan Frances con Duraznos de California glaseados & queso Ricotta

4 porciones

Plato fuerte

• 30 min

Ingredientes

- 2 cdas Mantequilla o Ghee
- 2 - 3 Duraznos de California
- 1/3 taza Monk Fruit o Azúcar Morena
- 1/4 taza Miel Maple
- 1 pizca Canela

Pan Francés

- 4 rebanadas gruesas Pan Brioche
- 1/4 Miel de Maple
- 2 Huevos
- 1/4 taza Leche
- 1 cdta Vainilla
- 2 cdas Mantequilla

Toppings

- Queso Ricotta o Mascapone
- Azúcar glass (opcional)
- Miel de Maple

Procedimiento

- Corta los duraznos en cuartos. Añádelos a un sartén con un poco de mantequilla derretida y sofríe por un par de minutos. Agrega la miel de maple y saltea hasta que se caramelicen (los duraznos se suavicen y la miel se espese). Mientras tanto, mezcla en un bowl la leche, los huevos, extracto de vainilla y la canela en polvo. Mezcla hasta incorporar. Sumerge las rebanadas de pan dentro de la mezcla y luego fríe en un sartén con un poco de mantequilla hasta que queden dorados. Retira del sartén y coloca sobre un plato. Bate el queso Ricotta con un poco de Azúcar glass hasta que se incorporen, sirve encima del pan y sobre eso, coloca los duraznos glaseados.



Descarga más recetas aquí

[duraznosnectarinasyciruelasdecalifornia](https://duraznosnectarinasyciruelasdecalifornia.com)

IG @carozos_de_california

X @CarozosdeCalif

California



Tartara de jitomate y Nectarina de California



Por @mesasana

Receta 17

Tartara de jitomate y Nectarina de California con Burrata y albahaca

Ingredientes

- 2 Nectarinas o Duraznos de California picados
- 1 a 2 jitomates (de preferencia heirloom) picados
- 1 cda de cebollita de cambray picadita (la parte blanca)
- Jugo de limón al gusto
- 1 cdta aceite de oliva
- 1 cda de balsámico (opcional)
Sal y pimienta

Aceite de Albahaca

- 1 manojo de albahaca
- 1/2 taza de aceite de oliva extra virgen
- Sal y pimienta

Procedimiento

- Mezcla la nectarina picada con el jitomate, cebollita, limón, aceite de oliva, balsámico (opcional) sal y pimienta. Prueba y ajusta sazón.
- Para la vinagreta hierva 10 a 20 segundos la albahaca en agua caliente y pásala al agua con hielos para cortar la cocción. Sácala y sécalo. Licúa la albahaca con el aceite de oliva, sal y pimienta. Cuélalo. Prueba y ajusta sazón. Monta la tártara en un plato y coloca la Burrata encima. Sirve con sal Maldon y pimienta.



Descarga más recetas aquí

[f/duraznosnectarinasyciruelasdecalifornia](#)

IG @carozos_de_california

X @CarozosdeCalif



- 4 porciones
- Entrada
- 30 min



French Toast con Duraznos de California caramelizados

Por @mesasana

Receta 18



French Toast con Duraznos de California caramelizados al sartén

Ingredientes

- Dos french toast gruesos

Para la crema

- 1/2 taza de mascarpone azúcar
- 1/2 tz yogurt griego sin azúcar
- Miel maple al gusto.

Topping

- 2 duraznos o nectarinas grandes rebanados en gajos
- 2 cucharas de miel maple o de azúcar o monkfruit.
- $\frac{1}{4}$ cdita de canela.
- $\frac{1}{2}$ cdita de extracto de vainilla.
- 2 a 3 cdas de mantequilla o ghee.
- Ramitas de romero opcional para infusionar los duraznos

Procedimiento

- Sofríe los duraznos en el sartén con la mantequilla, miel o azúcar, canela, vainilla y romero hasta que se caramelicen.
- Para la crema mezcla el mazcarpone con con el yoghurt y la miel al gusto
- Sirve sobre pan francés, hotcakes o avena preparada.



Descarga más recetas aquí

[duraznosnectarinasyciruelasdecalifornia](#)

IG @carozos_de_california

X @CarozosdeCalif

 California

 1 porciones

 Plato fuerte

• 20 min



Toast de Burrata con Nectarinas de California

Por @mesasana | Receta 19

Toast de Burrata con Nectarinas de California

3 porciones

Plato fuerte

• 15 min

Ingredientes

- 4 nectarinas
- 2 quesos Burrata
- Pimienta y sal al gusto
- Albahaca fresca al gusto
- 3 panes para tostar
- Aceite de oliva
- Prosciutto delgadito

Procedimiento

- Cortar las nectarinas en rodajas y ponerlos en un platón. Marinarlas en limón, aceite de oliva, tanto balsámico, albahaca, sal y pimienta.
- Untar el pan con aceite de oliva y tostarlo.
- Poner en el platón las nectarinas marinadas, romper la Burrata en tres con las manos, albahaca, el pan tostado, aceite de oliva y sal.
- Hacer el toast.



Descarga más recetas aquí

[f/duraznosnectarinasyciruelasdecalifornia](#)

IG @carozos_de_california

X @CarozosdeCalif

 California



California Peach Cobbler

Por @mesasana | Receta 20

California Peach Cobbler

-  8 porciones
-  Postres
- 45 min

Ingredientes

- 5 Duraznos partidos en gajos
- Ralladura y jugo de 1/2 limón
- 1 cdita de maicena o harina de tapioca o arrowroot
- 1/2 barra de mantequilla

- 1 a 2 cdas de miel maple
- 1 cdita de sal
- Opcional romero y nuez

Topping

- 1 taza harina

- 4 cdas de azúcar
- 1 cdita de polvo para hornear
- 1/4 cdita bicarbonato
- 1/2 cdita sal
- 60 gramos mantequilla
- 1/2 taza de kéfir o buttermilk

Procedimiento

- Partir las nectarinas o duraznos en gajos y ponerlas en tu Pyrex. Agregar la miel maple y la Cda. de maicena y revolver con los duraznos de California. Terminalo agregando la ralladura de limón y también revolver. Agrega la mantequilla previamente antes derretida derretirla en un sartén a fuego lento hasta que tenga un color dorado. Es importante irla agregando a los duraznos poco a poco. Para el Topping; En un procesador poner todos los Ingredientes secos harina, azúcar, polvo para hornear, bicarbonato y la sal. Al final de la mezcla de agregar la mantequilla en cubitos (muy importante que la mantequilla este muy congelada). Procesar la mezcla hasta que quede como arenosa. Agregar a la

mezcla poco a poco el kéfir para que se vaya incorporando con la demás mezcla. Ya que tengas lista tu masa agregarla esparcida arriba de los duraznos. Agrega hasta arriba la canela y el azúcar. Hornea a 190°C por 15 minutos o hasta que tu masa ya este cocinada y los duraznos ya estén burbujeando. ¡Ya que lo saques del horno listo ya está!



Descarga más recetas aquí

[f/duraznosnectarinasyciruelasdecalifornia](#)

IG @carozos_de_california

X @CarozosdeCalif

 California



Tostadas “Alegría” con Carozos de California



Por @soulfood

Receta 21

Tostadas “Alegria” con Carozos de California

8 porciones

Entrada

• 30 min

Ingredientes

- 400 g de atún fresco en cubos
- 3 Nectarinas de California
- 1/2 pepino en triángulos
- 1/4 de pimiento rojo en julianas delgadas
- 1/4 cebolla en plumas
- Aguacate en cubos
- Ajonjolí negro

- Chiltepín o chile de árbol triturado al gusto

Mayonesa acevichada

- 1/4 cebolla blanca
- 1/4 taza de cilantro
- 1 chile serrano
- 1/3 taza de jugo de limón
- Un chorrito de caldo de pescado

- 2 dientes de ajo

- sal y pimienta

- 3-5 cdas de mayonesa

Vinagreta soya

- 3 cdas de soya o aminos.
- 1 cda de aceite de ajonjolí
- 1/4 cdita de jengibre en polvo
- 1 cdita de miel de agave

Procedimiento

- Mayonesa acevichada en una licuadora agregar cilantro, cebolla, caldo de pescado, ajo, limón, sal y pimienta. (Estilo leche de tigre) licuar, colar y mezclar junto con mayonesa. Vinagreta de soya mezclar soya y jengibre, miel, chile quebrado, agregar en hilo el aceite de ajonjolí y mezclar. En un bowl agregar el atún, pepino, cebolla morada, pimiento, pepino, nectarina, mezclar con la vinagreta de soya y dejar unos 15 min en el refrigerador para más sabor. Agregar la mayonesa acevichada y aguacate. Pueden servir de inmediato o refrigerar por unos minutos (el atún con el limón se puede cocer muy rápido) Servir sobre tostadas, ajonjolí negro y un poco más de limón encima



Descarga más recetas aquí

[f/duraznosnectarinasyciruelasdecalifornia](#)

IG @carozos_de_california

X @CarozosdeCalif

California



Marilyn Monroses de Nectarinas con relleno de mascarpome

Por @soulfood

Receta 22

Marilyn Monroses de Nectarinas con relleno de mascarpone

 12 porciones
 Postre
• 65 min

Ingredientes

- 12 Nectarinas de California
- Pasta / masa de hojaldre
- 113 g de queso mascarpone (1/2 bote) a temperatura ambiente
- 4 cdas de miel de maple
- 1 cdita de vainilla
- Ralladura y un poco del jugo de un limón eureka
- Azúcar glass
- Ghee derretido para barnizar
- Molde muffins

Procedimiento

- Precalentar horno a 200°C. Cortar con cuchillo filoso las nectarinas en rodajas delgadas (se deben doblar con facilidad). En un bowl mezclar queso mascarpone, miel, vainilla, chorrito de limón y ralladura, mezclar y reservar. En una superficie limpia espolvorear un poco de harina, con un rodillo estirar el hojaldre hasta conseguir un rectángulo grande. Cuiden que no les quede tan grueso porque si no, no se va a cocer bien. Cortar la masa en tiras de 22 cm x 5 cm aprox. En cada tira de hojaldre untar una cdita de la mezcla del queso. Colocar las nectarinas al borde de la tira. Una rodaja y la siguiente encima a partir de la mitad de la otra. Doblar la parte de la masa de abajo hacia arriba, cubriendo la mitad de las nectarinas. Enrollarlas con cuidado, barnizar la parte exterior con un poco ghee derretido. Colocar en molde de muffins engrasado. Hornear por 45 min. Si es necesario cubrir con aluminio las nectarinas a la mitad del tiempo, hacerlo. Decorar con azúcar glass



Descarga más recetas aquí

[fduraznosnectarinasyciruelasdecalifornia](#)

IG @carozos_de_california

X @CarozosdeCalif

 California