



Postre



50 min



6 porciones



Crumble de Duraznos de California

Receta 1



Crumble de Duraznos de California

Ingredientes

Crumble

- 1 taza de harina
- 1 barra de mantequilla
- 1 pizca de sal
- c/s de canela
- 2 cucharadas de azúcar

Relleno

- 5 tazas de duraznos de California pelados y deshuesados
- 1 cucharada de jugo de limón
- 1 cucharada de fécula de maíz
- 2/3 de taza de harina
- ½ cucharadita de canela
- 4 cucharadas de azúcar
- 1 pizca de sal

Pasos

- Para hacer el Crumble: en un bowl agregar la harina, mantequilla, canela, azúcar y la pizca de sal. Deshacer la mantequilla (a temperatura ambiente) con los dedos hasta formar una textura arenosa con el resto de los ingredientes.
- Pelar los duraznos de California, cortarlos en láminas no muy gruesas y mezclar en un bowl junto con la canela, azúcar, sal, harina, fécula de maíz y jugo de limón - reservar.
- Pre calentar el horno a 200 grados centígrados.
- Agregar la mezcla de los duraznos de California a un molde y cubrirlos con la mezcla del Crumble.
- Hornear a 200 grados centígrados durante 20 minutos o hasta que los duraznos empiecen a burbujear y el Crumble se vea crujiente.

Variaciones y comentarios

- Para pelar los duraznos de una manera más sencilla hervir agua en una olla y agregar los duraznos durante 20 segundos y pasarlos a un bowl con agua fría para cortar la cocción





Este recetario para ti

Te sabes en el mejor momento de tu vida. En el que quieres hacerlo todo porque puedes ver en la cara de tus hijos, en la expresión de toda tu familia, ese agradecimiento que solo tú sabes reconocer y por el que lo haces todo.

Chef Karuy Zazueta

Lic. en Gastronomía por la U. Anáhuac y Le Cordon Bleu, con maestría en Administración por el EADA Business School; nos presenta un recetario inspirado en su gran trayectoria. Con experiencia en restaurantes de estrellas Michelin y hoteles internacionales; hoy nos comparte estas 12 recetas hechas especialmente para los Duraznos, Nectarinas y Ciruelas de California.

"Espero que estas recetas te inspiren tanto como a mí al momento de hacerlas y las disfrutes con las personas que más quieres."

Cocinar es mi manera de expresarme en donde también puedo dar felicidad a aquellos con los que comparto mis platillos."

@chefkaruyzazueta

¡Tú sabes! Son sanos y deliciosos, son Duraznos, Nectarinas y Ciruelas de

