



Desayuno



1hr, 30 min



8 porciones



## Caserola de pan francés con duraznos de California

**Receta 8**



# Caserola de pan francés con duraznos de California

## Ingredientes

- 700gr de pan brioche (1 barra de pan de caja grande aproximadamente)
- 2 duraznos de California
- 1 taza de blueberries
- 6 huevos
- 2 ½ tazas de leche
- 1 cucharadita de vainilla
- Pizca de sal
- c/s de canela
- ½ taza de mermelada de fresa
- c/s de miel de maple
- c/s de azúcar glass

## Pasos

- Mezclar en un bowl: huevos, leche, vainilla, canela y pizca de sal.
- Partir en cuadros con las manos o con cuchillo el pan brioche y agregarlo a la mezcla anterior. Dejarlo reposar por 30-45 minutos aproximadamente para que el pan absorba la mezcla.
- Una vez transcurridos los 30-45 minutos, pasar la mezcla a un molde para horno y agregarle los duraznos de California picados en láminas. Tratar de poner algunos entre la mezcla del pan y otros en la parte de arriba. Agregar la mermelada de fresa, las blueberries y espolvorear poca canela.
- Hornear a 180 grados centígrados durante 30 minutos o hasta que la superficie se vea crujiente y la fruta haya burbujeado un poco.
- Sacar del horno y agregarle miel de maple al gusto y espolvorearle azúcar glass.

## Comentarios y variaciones

- Puedes sustituir la mermelada de fresa por otra de tu preferencia y las blueberries por zarzamoras o fresas.





# 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

