



Entrada



30 min



4 porciones



Toast de requesón con jamón
serrano, duraznos de California
y reducción de balsámico

Receta 10



Toast de requesón con jamón serrano, duraznos de California y reducción de balsámico

Ingredientes

- 4 rebanadas de pan
- 500gr de requesón
- 2 duraznos de California 100gr de jamón serrano
- $\frac{3}{4}$ de taza de vinagre balsámico
- c/s de mantequilla

Pasos

- En un sartén agregar $\frac{3}{4}$ de taza de vinagre balsámico y ponerlo a fuego medio, una vez haga la primer burbuja, bajar el fuego al mínimo para dejarlo reducir durante aproximadamente 15 minutos, irlo mezclando poco a poco cada 3-4 minutos para evitar que se queme.
- Untar mantequilla al pan y tostarlo por unos minutos en un sartén o plancha caliente por los dos lados.
- Picar los duraznos de California en láminas.
- Una vez tengamos todos los ingredientes, ponemos el requesón en el pan, los duraznos y el jamón serrano encima y la reducción de balsámico.

Comentarios y variaciones

- Puedes sustituir el requesón por burrata o algún otro queso cremoso de tu preferencia.





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

