



Desayuno



30 min



6 porciones



Fluffy Pancakes / Hotcakes con salsa de duraznos de California

Receta 3



Fluffy Pancakes / Hot Cakes con salsa de duraznos de California caramelizados

Ingredientes

Para la masa

- 1 tazas de harina
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- c/s canela
- 3 cucharadas de azúcar
- 2 cucharaditas de mantequilla derretida
- 1 ½ tazas de leche
- 2 cucharaditas de vainilla
- 2 yemas de huevo
- 2 claras de huevo

Salsa

- 4 Duraznos de California
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 cucharada de leche
- 3-4 cucharadas de azúcar mascabado

Pasos

- Para la masa: mezclar en un bowl harina, polvo para hornear, canela y azúcar, una vez incorporado, agregarle mantequilla derretida, leche, vainilla y dos yemas de huevo.
- Batir las dos claras de huevo muy bien hasta crear punto de nieve y agregarlas a la mezcla de forma envolvente.
- En una olla chica a fuego medio, agregar poquita mantequilla y vaciar una parte de la mezcla para crear el Pancake / hot cake. Puede ser en una olla pequeña (para crear la forma fluffy, o también puede ser en un sartén y hacerlo con un molde circular).
- Una vez empiecen a salir burbujas del pancake, volteamos con cuidado y lo dejamos cocinar por el otro lado. Hacer lo mismo hasta terminar la masa.
- Para la salsa: deshuesar los duraznos y picarlos. En un sartén, agregar dos cucharadas de mantequilla, los duraznos, leche, vainilla y azúcar mascabado. Dejar caramelizar todos los ingredientes a fuego medio-alto e ir removiendo para evitar que se queme.
- Servir los pancakes en un plato y agregarle la salsa encima.





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

