



Postre



1hr, 20 min



8 porciones



## Galette de nectarinas de California y fresas

**Receta 6**



# Galette de nectarinas de California y fresas

## Ingredientes

### Para la masa

- 1 ½ tazas de harina
- 1 barra de mantequilla
- 1 pizca de sal
- 5-6 cucharadas de agua fría
- 1 huevo para barnizar
- c/s de azúcar para espolvorear

### Para el relleno

- 2 tazas de nectarinas de California
- 2 tazas de fresas
- 3 cucharadas de azúcar
- 1 cucharada de fécula de maíz
- 1 cucharada de harina
- c/s de canela
- 1 pizca de sal

## Pasos

- Para hacer la masa: en un bowl agregar la harina y la pizca de sal. Deshacer la mantequilla con los dedos e integrarla con la harina hasta formar una textura arenosa. Agregamos poco a poco las cucharadas de agua fría hasta ir formando una masa.
- Guardar la masa en el refrigerador dentro de una bolsa de plástico por 20 minutos.
- Cortar las nectarinas en láminas no muy gruesas. Remover las hojas de las fresas y cortarlas en láminas también. Agregar la fruta a un bowl y mezclarla junto con el azúcar, fécula de maíz, harina, canela y pizca de sal.
- Precalentar el horno a 180 grados centígrados. Sacar la masa del refrigerador. En una mesa, amasar y estirar la masa con un rodillo hasta crear un círculo. Agregar la mezcla de la fruta en el centro dejando espacio para envolver con la masa.
- Cerrar la galette con la masa, dejando parte de la mezcla al descubierto en el centro. Barnizar con huevo y espolvorear azúcar.
- Hornear a 180 grados centígrados durante 35 minutos o hasta que empiece a burbujear y la masa se vea doradita.





# 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

