
Amo California
Duraznos, Nectarinas y Ciruelas
THE
GLOW
COLLECTION
Amarás su GLOW en tu vida
Disfruta esta exclusiva colección de recetas con duraznos, nectarinas y ciruelas de California, creadas por la chef Dirce Kusulas. Cada platillo luce increíble y sabe aún mejor.

Hay una forma de cambiar el día: cocinar con intención.

Comer bien no tiene que sentirse como otra tarea. A veces empieza con una pieza de fruta de snack, una tabla que se arma en minutos o un postre que reúne a todos sin pedirte que dejes de estar presente.

Este recetario nace de la colaboración entre los **Duraznos, Nectarinas y Ciruelas de California, la chef Dirce Kusulas Tamayo de Alfonsina, Cocina de Intención, y Le Cordon Bleu.** Reúne 10 recetas creadas para entrar en la cocina con curiosidad y generosidad. Su mirada nos recuerda que la técnica alcanza su mejor momento cuando ayuda a que algo importante ocurra alrededor de la mesa. Disfrútalos frescos, cocinados, asados o compartidos en un postre.

California es el origen, el Glow en tu vida es la evidencia y los **Duraznos, Nectarinas y Ciruelas de California** son la prueba. Su color, aroma y jugo no prometen convertirte en alguien más; iluminan el momento que ya estás viviendo. En una mañana apresurada, una comida entre semana o una mesa que merece algo especial, cada receta busca resolver sin quitarle sentido al encuentro.

Estamos en temporada, cocina con curiosidad y comparte sin complicarte.
Deja que el día se ponga mejor, una receta a la vez.

Porque cuando la cocina acompaña, puedes volver a lo importante: a comer, celebrar y estar presente con quienes te hacen la vida.



Son 10 recetas creadas en colaboración, especialmente compartidas para ti

Duraznos, Nectarinas y Ciruelas de California son el origen; su Glow es la evidencia

El día de Lorenza
no necesita transformarse.

Necesita una pausa que sepa bien.

Lorenza vive entre pendientes, mensajes, trabajo y una mesa que también quiere disfrutar. Compra para ella y para quienes comparten su día, sin separar el cuidado propio del cuidado de su casa. Por eso elige soluciones que se sienten actuales, bonitas y posibles.

Cuando abre un durazno, una nectarina o una ciruela de California, no busca una promesa perfecta. Busca color, aroma, jugo y ese momento breve en el que todo se acomoda. A veces la come fría, a veces la lleva en la bolsa y otras veces la convierte en una receta que hace especial lo cotidiano.

Este recetario fue pensado para acompañarla: 10 recetas de la chef Dirce Kusulas Tamayo que unen el origen California con la técnica y la hospitalidad de Alfonsina, Cocina de Intención, y Le Cordon Bleu. Ideas para comer bien, celebrar distinto y compartir sin complicarse.

Lorenza no necesita convertirse en alguien más. Se reconoce en lo que elige, en la forma en que pone la mesa y en el tiempo que sí alcanza a compartir.

Me siento bien. Y se me nota.



El Glow también se cuida en casa.

En el Refri para que duren más
Entre 2°C y 4°C

El mejor sabor empieza al elegir con calma y continúa al guardar bien cada pieza. Duraznos, nectarinas y ciruelas cambian de aroma y textura conforme maduran; no todas tienen que estar suaves el mismo día. Lleva piezas en distintos puntos y deja que acompañen el ritmo de tu semana.



1. **Déjalas llegar a su punto**
   Si aún están firmes, colócalas a temperatura ambiente, lejos del sol y del calor directo. Para favorecer una maduración uniforme, puedes ponerlas en una bolsa de papel sin sellar por completo. Revísalas cada día.

2. **Trátalas con delicadeza**
   Sostén la fruta en la palma y percibe su peso, aroma y ligera flexibilidad; evita apretarla con el pulgar o clavar la uña. Una pieza firme también tiene valor: úsala en rebanadas, ensaladas, a la parrilla o al horno.

3. **Cuando estén listas, refrigera**
   Si ceden suavemente en la palma y desprenden aroma, pásalas al refrigerador para frenar la maduración y disfrútalas en los próximos días. Retira cualquier pieza muy dañada para cuidar las demás.

Antes de comer o cocinar, enjuaga la fruta bajo agua corriente, frótala suavemente y sécala con un paño limpio o papel. No uses jabón ni detergente. La fruta cortada debe guardarse tapada en el refrigerador.

Firme y crujiente: ensaladas y horno. Ligeramente suave: snack, tabla o parrilla. Más suave y jugosa: salsas, compotas, bebidas o postres. Cada punto tiene una receta.


Deja que el día se ponga mejor, una receta a la vez.
Disfrútalos en:
Bebidas
Ensaladas
Platillos
Postres
Mermeladas y conservas

Descarga aquí

Más recetas



Conoce lo que aporta cada uno

Duraznos

1. Su piel aterciopelada y su pulpa jugosa los distinguen. En las variedades de pulpa amarilla, los carotenoides aportan sus tonos dorados.

2. Firmes funcionan muy bien al grill o al horno; maduros, su aroma y textura se integran en bebidas, salsas y postres.

Nectarinas

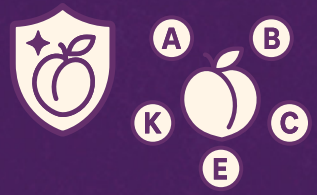
1. Son duraznos de piel lisa, una diferencia visible y fácil de reconocer.

2. Muchas variedades combinan una pulpa jugosa con un matiz ligeramente ácido. Firmes, se rebanan muy bien para ensaladas, tablas y preparaciones a la parrilla.

Ciruelas

1. Su equilibrio entre dulzor y acidez aporta contraste. En las variedades rojas y moradas, las antocianinas se concentran principalmente en la piel y explican parte de su color.

2. La acidez y la pectina natural de muchas variedades ayudan a dar sabor y cuerpo a salsas, glaseados, compotas y mermeladas.



Contienen antioxidantes y vitaminas



Contribuyen al mejoramiento del metabolismo



Ayudan a mejorar la digestión


Envuelto en pasta filo con brie cremoso
y carozos de California al cardamomo

Envuelto en pasta filo con brie cremoso y carozos de California al cardamomo

Platillo

- Entrada o botana
- 8 Porciones
- 30 min

Ingredientes

- 5 hojas de pasta filo (de un paquete de 250 g)
- 250 g de queso brie
- 4 duraznos de California
- 150 g de mantequilla clarificada
- 60 g de mantequilla natural
- Sal, pimienta y cardamomo, al gusto

Procedimiento

1. Corta los duraznos en cubos pequeños y saltéalos en la mantequilla natural. Agrega sal, pimienta y cardamomo; deja enfriar.
2. Unta cada una de las 5 hojas de pasta filo con mantequilla clarificada y colócalas una sobre otra.
3. Coloca una capa de duraznos salteados en el centro de la pasta y acomoda el queso brie encima. Cubre con el resto de los duraznos y envuelve con la pasta filo.
4. Hornea durante 8 minutos en el horno precalentado a 180 °C.



Más recetas aquí

Costillas de cordero en costra de pistache, salsa de carozos de California y vegetales



Costillas de cordero en costra de pistache, salsa de carozos de California y vegetales



- Plato fuerte
- 4 personas
- 30 Min

Ingredientes

Para las costillas

- 16 costillas de cordero limpias
- 30 g de mantequilla
- 60 ml de aceite
- Sal y pimienta, al gusto

Para la salsa

- 20 g de mantequilla
- 50 g de cebolla picada
- 1 diente de ajo picado
- 2 duraznos, cortados en gajos
- 2 nectarinas, cortadas en gajos

Para la costra de pistache

- 100 g de pistache picado
- 80 g de mantequilla
- 40 g de harina
- 30 g de nuez picada

Para la ensalada de arúgula

- 1 taza de arúgula
- ¼ de taza de vinagre de arroz
- Sal, al gusto

Procedimiento

1. Calienta la mantequilla y el aceite en una sartén. Sazona las costillas con sal y pimienta, séllalas y colócalas en una charola para horno.
2. En la misma sartén, agrega la mantequilla para la salsa, la cebolla y el ajo. Saltea hasta que la cebolla esté suave y ligeramente caramelizada. Añade el durazno y la nectarina; saltea durante 1 minuto y sazona con sal y pimienta negra.
3. Para la costra, mezcla el pistache, la mantequilla, la harina y la nuez. Extiende la mezcla en una charola con papel para hornear y hornea durante 8 minutos a 160 °C.
4. Hornea las costillas a 180 °C durante 5 a 8 minutos para terminar la cocción.
5. Coloca la arúgula en un tazón, agrega el vinagre de arroz y la sal, y mezcla. Sirve las costillas junto a la ensalada de arúgula y la salsa de carozos; espolvorea con la costra de pistache.

Más recetas aquí

Mole de autor con duraznos de California

Chefs Aldo Feregrino & Dirce Kusulas



Mole de autor con duraznos de California

Chefs Aldo Feregrino y Dirce Kusulas



- Salsa para plato fuerte
- 8 porciones
- 2 Hr2

Ingredientes

Chiles secos, desvenados y sin semillas

- 4 chiles anchos
- 3 chiles pasilla
- 2 chiles mulatos
- 2 chiles chipotles mecos, para un toque ahumado

Aromáticos y especias

- 1 cebolla blanca mediana, cortada en cuartos
- 4 dientes de ajo
- 2 clavos de olor
- 1 raja pequeña de canela, preferentemente de Ceilán
- 3 granos de pimienta negra
- 1 pizca de anís estrella o anís molido
- 1 pizca de comino en polvo

Frutos secos y espesantes

- 30 g de almendras tostadas
- 30 g de pasitas rubias o negras
- 1 tortilla de maíz dura y tostada
- 1 rebanada pequeña de pan blanco o bolillo, frita u horneada

El toque de la casa: chocolate y fruta

- 25 g de chocolate de metate o chocolate amargo con 70 % de cacao
- 4 duraznos maduros pero firmes, pelados y cortados en trozos

Para la cocción y el sazonado

- 1 l de caldo de pollo
- 100 ml de aceite
- Sal, al gusto
- 2 cucharadas de azúcar

Procedimiento

1. Asa en un comal los chiles secos, con cuidado de que no se quemen porque pueden amargar. Asa también los frutos secos, los aromáticos, las especias y los duraznos.
2. Fríe los ingredientes asados en una sartén con parte del aceite.
3. Pásalos a la licuadora, agrega el caldo de pollo, licúa y cuela.
4. Calienta el resto del aceite en una olla de barro, añade la preparación y deja cocer durante 1 hora, sin dejar de remover. Agrega el chocolate y sazona con sal y azúcar. **Acompaña el mole con pollo y arroz.**

Más recetas aquí

Garden gin de pepino, durazno de California y cítricos



Garden gin de pepino, durazno de California y cítricos

Bebida

- Coctelería
- 1 Porción
- 5 Min

Ingredientes

Para la bebida

- 1 oz de ginebra de pepino
- 2 oz de jugo natural de toronja o naranja
- 1 oz de jugo de limón
- 20 ml de cordial de durazno, preparado con durazno machacado
- Agua mineral, cantidad necesaria para terminar
- 4 cubos de hielo

Para decorar

- 1 espiral de cáscara de limón (twist)
- 1 rodaja de durazno deshidratado
- 1 rama de romero fresco

Procedimiento

1. Licúa la ginebra, los jugos de toronja o naranja y de limón, el cordial de durazno y el hielo.
2. Sirve, añade el agua mineral e integra suavemente.
3. Decora con la espiral de cáscara de limón, la rodaja de durazno deshidratado y el romero fresco.

Recomendaciones

- Si no encuentras ginebra de pepino, agrega 3 rodajas de pepino al momento de licuar.



Más recetas aquí

Mezcalina de ciruela de California ahumada



Mezcalina de ciruela de California ahumada



Bebida

- Coctelería
- 1 Porción
- 5 Min

Ingredientes

- 1 ciruela
- Romero, cantidad necesaria para ahumar
- 1 pizca de sal negra
- 1 pizca de pimienta negra
- 15 ml de jarabe
- Jugo de 1 limón
- Refresco de limón, cantidad necesaria para terminar
- 1 oz de mezcal o tequila
- 4 cubos de hielo

Procedimiento

1. Corta la ciruela en cubos y colócala en un tazón de metal. Humedece el romero con alcohol y enciéndelo. Colócalo inmediatamente sobre la ciruela, tapa el recipiente y deja reposar durante 1 minuto.
2. Licúa la ciruela ahumada con la sal, la pimienta, el jarabe, el jugo de limón, el mezcal o tequila y el hielo.
3. Sirve, añade el refresco de limón e integra suavemente.



Más recetas aquí


Helado artesanal de durazno de California con crumble de pistache, chocolate amargo y miel de eucalipto

Helado de durazno de California

c/ crumble de pistache, chocolate amargo y miel de eucalipto



Postre

- 5 Porciones
- 1 Hr + 20 Min refri
- 3 Hr Congelación

Ingredientes

Para el helado

- 700 ml de leche
- 200 g de yemas de huevo
- 200 g de azúcar
- 10 ml de vainilla
- 4 duraznos, cortados en cubos
- 300 ml de crema dulce para batir

Para el crumble

- 80 g de pistache
- 10 g de amaranto
- 20 g de azúcar
- 20 g de harina
- 40 g de mantequilla

Para la Miel infusionada

- 1 taza de miel
- 5 hojas de eucalipto
- 100 ml de agua

Baño María invertido

- Hielo y sal de grano, cantidad suficiente (no se incorporan al helado)

Para decorar

- 100 g de chocolate amargo fundido
- Helado artesanal de durazno

Procedimiento

Para el helado

1. Bate las yemas con el azúcar.
2. Calienta la leche con la vainilla.
3. Retira la leche del fuego y agrega la mezcla de yemas en un hilo, sin dejar de batir, para evitar que se formen grumos. Incorpora los duraznos, licúa y regresa la mezcla al fuego. Remueve constantemente hasta que comience a espesar.
4. Calienta la crema para batir e incorpórala a la preparación anterior, sin dejar de remover, hasta obtener una mezcla tersa y ligeramente espesa.
5. Retira del fuego, vierte en un tazón y enfría en el refrigerador durante 20 min.
6. Prepara un baño María invertido: coloca abundante hielo y sal de grano en un tazón más grande que el recipiente de la mezcla. Acomoda el tazón sobre el hielo. Gira el tazón y remueve con una espátula hasta obtener consistencia de helado. Congela el helado durante al menos 3 horas.

Para el crumble

7. Mezcla los ingredientes del crumble.
8. Hornea a 180 °C durante 8 minutos y deja enfriar.

Para la miel infusionada

9. Calienta el agua con las hojas de eucalipto a fuego bajo durante 5 minutos. Calienta la miel a baño María, agrega la infusión y mezcla. Mantén a baño María durante 2 minutos; retira y deja enfriar. Sirve el helado, agrega un poco de crumble, unas gotas de miel infusionada y termina con el chocolate fundido.

Más recetas aquí

Caprese contemporánea con duraznos de California y mozzarella



Caprese contemporánea con duraznos de California y mozzarella

Ensalada

- Entrada
- 4 Porciones
- 15 Min

Ingredientes

Para la ensalada

- 2 duraznos o Nectarinas rebanados
- 450 g de queso mozzarella fresco
- 2 jitomates bola, rebanados
- Hojas de albahaca, al gusto

Para la vinagreta

- 50 g de miel
- 20 g de mostaza de Dijon
- 100 g de vinagre balsámico
- 150 ml de aceite de oliva
- Sal y pimienta, al gusto

Procedimiento

1. Calienta una sartén hasta que esté muy caliente. Asa los duraznos, el queso y los jitomates durante unos 5 segundos por lado o hasta que cambien ligeramente de color.
2. Para la vinagreta, licúa la miel, la mostaza, la sal, la pimienta y el vinagre. Agrega el aceite de oliva en un hilo mientras licúas, hasta integrar la mezcla.
3. Acomoda los ingredientes asados, alternándolos. Añade la vinagreta y las hojas de albahaca.



Más recetas aquí

Tacos de maíz nixtamalizado con betabel, confit de jamaica y carozos de California



Tacos de maíz nixtamalizado

con betabel, confit de jamaica y carozos de California

Platillo

- Entrada o botana
- 4 porciones
- 20 Min

Ingredientes

- 1 kg de masa de maíz nixtamalizado
- 50 g de betabel cocido y molido
- 30 g de flor de jamaica hervida
- 50 g de mantequilla
- 1 durazno de California
- 1 ciruela de California
- 1 nectarina de California
- Sal y pimienta, al gusto
- 1 pizca de azúcar
- 100 g de queso feta

Procedimiento

1. Mezcla la masa de maíz nixtamalizado con el puré de betabel y prepara las tortillas.
2. Para el confit, calienta la mantequilla en una sartén. Agrega la flor de jamaica y el durazno, la ciruela y la nectarina cortados en cubos pequeños. Saltea y sazona con sal, pimienta y una pizca de azúcar.
3. Para armar los tacos, unta cada tortilla caliente con una cucharadita de queso feta y rellena con el confit de jamaica y carozos.



Más recetas aquí

Calabaza rostizada con corazón de picadillo dulce y carozos de California especiados



Calabaza rostizada con corazón de picadillo dulce y carozos de California especiados

Platillo

- Plato fuerte
- 8 porciones
- 30 min picadillo
- 3 Hr. Tiempo total

Ingredientes

Para la calabaza

- 1 calabaza de campo grande
- Sal y pimienta, al gusto

Para el relleno

- 50 ml de aceite
- 30 g de mantequilla
- 3 dientes de ajo
- 100 g de cebolla
- 300 g de jitomate
- 200 g de durazno de California
- 200 g de nectarina de California
- 100 g de ciruela de California
- 50 g de nuez
- 50 g de almendra
- 20 g de cacahuate
- 50 g de acitrón
- 5 g de pimienta negra molida
- 400 g de carne molida de res
- 600 g de carne molida de cerdo
- Sal, canela y azúcar, al gusto

Procedimiento

1. Calienta una olla y agrega el aceite y la mantequilla.
2. Añade la cebolla y cocina hasta que cambie de color y esté bien cocida. Incorpora el ajo y el jitomate; deja cocer durante 3 minutos.
3. Agrega las carnes molidas de cerdo y de res, y sazona con sal y pimienta.
4. Incorpora la nuez, la almendra, el cacahuate, el acitrón, el durazno, la nectarina y la ciruela. Remueve constantemente y sazona con la canela y un poco de azúcar. Ajusta la sal y la pimienta.
5. Corta la parte superior de la calabaza y resérvala como tapa. Retira las semillas y conserva la pulpa. Sazona el interior con sal y pimienta, rellena con el picadillo y coloca la tapa.
6. Hornea durante 2 horas a 180 °C.

Recomendaciones

- **También puede prepararse a las brasas.**



Más recetas aquí

Tejas (tuiles) de durazno de California



Tejas (tuiles) de durazno de California

Postre

- 4 porciones;
- 20 piezas
- 5 pz p/ persona
- 20 Min

Ingredientes

- 100 g de harina
- 100 g de claras de huevo
- 100 g de azúcar glas
- 100 g de mantequilla derretida
- 2 cucharadas de durazno deshidratado
- 4 cucharadas de pistache molido
- 1 pizca de sal de mar



Procedimiento

1. Precalienta el horno a 180 °C y prepara una charola con papel para hornear.
2. En un tazón, mezcla con un batidor de globo la harina, las claras de huevo, el azúcar glas, la mantequilla derretida y el pistache molido.
3. Coloca una cucharadita de la mezcla sobre el papel y extiéndela con el dorso de la cuchara hasta formar un círculo delgado. Repite con el resto de la mezcla.
4. Distribuye la sal de mar y el durazno deshidratado sobre los círculos.
5. Hornea durante 5 minutos.
6. Retira las galletas del horno y, mientras estén calientes, colócalas sobre una superficie curva para darles forma de teja.

Recomendaciones

- Se conocen como tejas porque su forma recuerda a las tejas de un techo. Son ideales para regalar, recibir a tus amigas con un cafecito o disfrutar de un postre ligero.

Más recetas aquí

Amo California

Los Duraznos, Nectarinas y Ciruelas de California pasan por una cuidadosa selección antes de llegar a México.

1. **¡Sostén la fruta con suavidad; es delicada!**

   Coloca el durazno, la nectarina o la ciruela en la palma de la mano. Percibe su aroma y ligera flexibilidad sin presionar con los dedos ni lastimar la pulpa.

2. **Revisa cada pieza.**

   El punto de madurez puede variar dentro de un mismo lote. Elige cada fruta de acuerdo con el momento en que planeas disfrutarla.

3. **Cada golpe, ¡cuesta!**

   Si no compra, no magulle... ¡y si compra, cuídelos! Trátala con delicadeza en el anaquel para que la siguiente persona también encuentre piezas en buenas condiciones.

¡Compra seis y disfrútalas a lo largo de la semana! Su versatilidad te sorprenderá.



Amo California

Duraznos, Nectarinas y Ciruelas

carozosdecalifornia
CarozosdeCalif
carozos_de_california
duraznosnectarinasyciruelasdecalifornia
alfonsina.com.mx
duraznosnectarinasyciruelasdecalifornia.com