

Blueberry & Peach Crostata w/ Fresh Whipped Cream

Chef Raquel se graduó con honores en el programa culinario en el Instituto de Educación Culinaria después de terminar su pasantía en Le Bernardin en Nueva York. En 2009, el chef Raquel creó una pizca de sal, LLC ofrece instrucción práctica de cocción se centra en la preparación de sana, alta cocina, sin embargo, las comidas prácticos y de bajo costo. Actualmente, el chef Raquel trabaja en estrecha colaboración con el Consejo de Iglesias de Greater Bridgeport (CCGB) proporcionar una amplia educación de cocina en las despensas de alimentos locales y programas de comidas de la comunidad. Chef Raquel también proporciona la divulgación y la educación para la cocción Bridgeport mercado de los granjeros de Colaboración en los 7 mercados de agricultores. Esto se basa en su compromiso previo con el bienestar en las escuelas, una ciudad de Nueva York sin fines de lucro basada centrándose en proporcionar a los estudiantes de escuelas públicas comidas nutritivas que se refuerzan a través de la educación de cocinar en las aulas y la jardinería. Chef Raquel es un apasionado de la educación de los grupos de jóvenes, familias, personas mayores y las comunidades sobre la importancia de la cocina saludable, la comprensión de la información nutricional, que se extiende de dólares de alimentos, la utilización de los mercados agrícolas y jardines de la comunidad.

Ingredientes:

1 libra -1½ melocotones maduros, pelados o de buena calidad duraznos congelados, descongelados
½ pinta de arándanos frescos
1 cucharadita. de canela molida
1 cucharada de harina
azúcar granulada 1 cucharada
1 naranja, la ralladura y el jugo

1 tienda trajo masa de tarta
1 huevo con 1 cucharada. de agua para la mezcla de huevo

Para la cobertura:

¼ de taza de harina para todo uso
¼ de taza de azúcar granulada
¼ de cucharadita. sal
4 cucharadas (1/2 barra) de mantequilla sin sal fría, cortados en cubitos

Direcciones:

1. Precalentar el horno a 350 grados. Para el relleno: Colocar los duraznos y arándanos en un tazón grande. Añadir la canela, el azúcar, la ralladura y el zumo de la naranja. Dejar de lado.
2. Mientras tanto hacen desmoche: Mezclar la harina ¼ de taza, 1/4 taza de azúcar y la sal en el recipiente. Añadir la mantequilla y usar los dedos para combinar hasta que se haga una mezcla grumosa. Dejar de lado.
3. Estirar la masa hasta que sea alrededor de ¼ de pulgada de espesor. Colocar en una bandeja para hornear forrada con papel.
4. Colocar las frutas y zumos recogidos, en el centro de la masa, asegurándose de dejar al menos un borde de 1 pulgada. Doble suavemente la masa sobre el borde de la fruta, plegando a hacer un círculo. corteza pincel con huevo batido, espolvorear azúcar.
5. Espolvorear relleno uniformemente sobre crostata. Hornear crostata de 45 a 50 minutos, hasta que la masa esté dorada y la fruta se ablande. Dejar enfriar. Servir caliente oa temperatura ambiente con una cucharada de crema batida fresca.



Serves 6

Chef Raquel Rivera-Pablo
A Pinch of Salt, LLC
www.apinchofsalt.com
Raquel@apinchofsalt.com



Bringing Good Food For All