Duraznos Rellenos de Queso y Frutas



Tiempo de preparación: 50 Min

Ingredientes

Duraznos: 4 Unidades

Base

Ácido tartárico disuelto en una cucharada de agua: 1 cda
Azúcar granulada: 1 Kilo
Agua: 2 y 1/3 Taza

Decoración

Almendras: c/n
Uvas verdes: c/n
Frambuesas: c/n

Relleno

Queso cottage: 1 Taza
Almendras: 2 cdas
Canela En Polvo: 1 cda
Frambuesas: 3/4 Taza
Miel: 4 cdas
Uvas verdes: 3/4 Taza

Preparación de la Receta

- Partir los duraznos en dos y quitar el *hueso*.
- Sacar la pulpa de las dos mitades de duraznos con ayuda de una cuchara.

Relleno

- Mezclar el queso, la miel, las uvas y las frambuesas rebanadas, las almendras y la pulpa de *durazno* picadas
- Reservar.

Base

- *Hervir* el agua con azúcar hasta alcanzar 136° C con ayuda de un termómetro o bien a punto de bola.
- Agregar ácido tartárico, dejar a fuego lento para alcanzar 163° C.
- Retirar del fuego y poner dentro de otro molde con agua fría el tiempo suficiente para bajar su temperatura.
- Con ayuda de un tenedor hacer una figura en forma de nido para colocar los duraznos.
- Rellenar cada mitad de *durazno* con la preparación de queso y frutas
- Refrigerar.

Decoración

- Servir dos mitades por plato individual, adornar con uvas, frambuesas y almendras fileteadas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/duraznos-rellenos-de-queso-y-frutas