

Reto El Asalta Blogs. Las Tartaletas de Melocotón y Pistachos De Angi.



Este mes le tocaba a ella; tras mi nuevo antifaz me colé despacito en su cocina y.... ooooooh maravillas!!! [la cocina de Angi](#), a pesar de su breve andadura, estaba cargada de platos deliciosos, altamente cotizados y codiciados por esta troupe de asaltadores a la que pertenezco. Al acierto de sus recetas se suman unas espectaculares fotos que invitan a quedarse en su blog y disfrutar de su maestría entre fogones.

Ha sido difícilísimo elegir porque además había tanto trasiego de ladrones que nos quitábamos los platos de las manos unos a otros. Finalmente conseguí mi botín, unas «Tartaletas de Melocotón y Pistachos» en versión mini, ideales para postre o merienda y que ha durado en casa lo que un caramelo a la puerta de un colegio.

Aquí os dejo mi versión de la receta que espero os guste.
Besos.



«Tartaletas de Melocotón y Pistachos».

Ingredientes (para 10 Hojaldres individuales)

- 1 lámina de hojaldre Refrigerado (en Lidl, para mi, el mejor)
- 6 Mitades de Melocotones en Almíbar.
- 45gr. de Pistachos pelados (sin Sal)
- 1 Cucharada de Azúcar Moreno.
- 1 Cucharada de Mermelada de Albaricoque.
- 1 Cucharada de Agua.



Precalentamos el horno a 200º C, trituramos los pistachos (sin llegar a pulverizar), reservamos la mitad y la otra mitad la mezclamos con el azúcar y reservamos también. Cortamos los melocotones en finas lonchitas y reservamos. Cortamos la lámina de hojaldre en 10 porciones y les marcamos a todas ellas un borde con un cuchillito sin llegar a cortarlas, como indica la foto. Las colocamos, separadas entre sí, sobre papel de hornear en la bandeja del horno y pinchamos los centros de cada porción con un tenedorcito. Espolvoreamos entonces con la mezcla de pistachos y azúcar reservada y horneamos hasta dorar (unos 10 minutos).

Retiramos del horno y colocamos encima de los centros de cada porción las lonchitas de melocotón. Mezclamos el agua con la mermelada de albaricoque y calentamos medio minuto en el microondas para diluirlo y con la mezcla de la mermelada con el agua caliente pintamos el melocotón, espolvoreamos con el pistacho reservado y horneamos un minuto más.

Retiramos del horno y dejamos enfriar un poco antes de servir, templados o fríos son deliciosos.



Y este es el maravilloso resultado. Gracias Angi, ha sido un placer robarte.







En éste último asalto y en un descuido, Winona, que tiene las manos muuuuuuy largas se apoderó de mi antifaz. Y lo que en principio se vislumbraba como la antesala de una catástrofe ha servido para que me haga con un arsenal de coloridos y maravillosos antifaces que me seguirán proporcionando un discreto anonimato.







Hahahahahahahahaha!!!!!!hasta el próximo asalto.