[notasdeprensa.jpg](http://www.mexicopress.com.mx)Publicado en Ciudad de México el 05/11/2024

# [American Pistachio Growers ofrece diferentes recetas para otoño](http://www.notasdeprensa.es)

## Los pistaches americanos de American Pistachio Growers no solo son sabrosos, sino que también son ricos en nutrientes esenciales: proteínas, fibra, grasas saludables, y vitaminas como B6 y E. Con Halloween y el Día de Muertos a la vuelta de la esquina, es el momento perfecto para reunirse con amigos y familiares para degustar juntos de los pistaches americanos

Los pistaches son un fruto seco que proviene de la semilla del árbol denominado Pistacia Vera, su cosecha tiene lugar de septiembre a octubre, que es cuando el fruto ya se encuentra en un estado maduro y su cáscara se ha partido. Estados Unidos es el principal productor de pistache alrededor del mundo y particularmente los estados de California, Arizona, Nuevo México y Texas representan el 100% de la producción de EUA. En total, los agricultores estadounidenses cultivan el 42% de los pistaches del mundo, dejando en segundo lugar a Irán, seguidos de Siria y Turquía. Los pistaches pueden estar presentes en una gran variedad de platillos, ya sea en cócteles, helados, pastas o cremas. Este sano ingrediente se distingue por su inigualable sabor, además de que posee una gran cantidad de nutrientes esenciales, como proteínas, fibra, grasas saludables y una variedad de vitaminas y minerales, incluyendo la vitamina B6, vitamina E, potasio y magnesio. Durante los últimos meses, particularmente en otoño, se celebran para muchos las mejores festividades del año, entre ellas el Halloween y el Día de Muertos. Gracias a estas celebraciones, muchas familias y amigos deciden reunirse para compartir momentos agradables con sus seres queridos. Por ello, se invita a preparar este delicioso y muy rico postre de Barritas de Tarta de queso con calabaza que hará sorprender a todos los invitados. Los ingredientes son los siguientes: 1 taza de pistaches americanos  2 cucharadas de azúcar  1 taza de galletas de jengibre pulverizadas (aproximadamente 20 galletas de jengibre)  5 cucharadas de mantequilla derretida  450 g de queso crema  2/3 taza de azúcar morena compactada  1 cucharadita de ralladura de naranja  1/2 taza de crema ácida  3 huevos  1-1/2 tazas de calabaza enlatada  1-1/2 cucharaditas de mezcla de especias para tarta de calabaza Instrucciones: Precalentar el horno a 325° F o 162° C.  Poner media taza generosa de pistaches americanos en el recipiente del procesador de alimentos junto con el azúcar. Utilizar la cuchilla metálica y procesar hasta que queden finamente picados. Verter en un tazón grande. Añadir las galletas de jengibre pulverizadas y mezclar. Verter la mantequilla y resolver bien hasta integrar.  Compactar la mezcla en el fondo de un molde cuadrado de 22 centímetros para formar una costra. Hornear 10 minutos y dejar enfriar.  En un tazón grande, batir el queso crema y el azúcar moreno con la ralladura de naranja hasta que estén bien mezclados. Incorporar la crema ácida y los huevos, uno a uno, hasta que la mezcla esté ligera y esponjosa. No batir los huevos en exceso, ya que la tarta de queso podría agrietarse al hornearse. Incorporar la calabaza y la mezcla de especias para tarta de calabaza, y batir hasta que se mezclen bien.  Verter la mezcla de queso y calabaza en la costra. Colocar el molde en el centro del horno precalentado y hornear durante 45 minutos o hasta que el relleno esté cuajado. No hornear demasiado o la tarta de queso podría agrietarse. Dejar enfriar sobre una rejilla. Cubrirla y refrigerarla durante la noche.   Decorar con pistaches americanos picados antes de servir. Dentro del mundo de la repostería, el pistache es el ingrediente perfecto cuando hornear se trata, ya que aporta un gran contraste visual que hace que sus recetas favoritas sean más atractivas, además de que es el único fruto seco en no perder su tonalidad tras el horneado. Receta aquí American Pistachio Growers es una asociación de más de 800 productores de pistache en California, Nuevo México, Arizona y Texas con el objetivo compartido de aumentar la conciencia global sobre los pistaches nutritivos cultivados en Estados Unidos. Para más información nutricional y recetas, se puede visitar su sitio web y plataformas digitales.

**Datos de contacto:**

José Eduardo Gutiérrez Bravo

Marketing Executive

7773118533

Nota de prensa publicada en: [https://www.mexicopress.com.mx/american-pistachio-growers-ofrece-diferentes](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorías: Nutrición Gastronomía Consumo Estado de México Ciudad de México

[notasdeprensa.jpg](http://www.mexicopress.com.mx)

[**http://www.mexicopress.com.mx**](http://www.notasdeprensa.es)