

French toast de pan dulce con duraznos, queso crema y praline.



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: 20 g

Huevos: 2 Unidades

Sal: Una pizca

Duraznos frescos: 4 Unidades

Pan dulce: 1 Unidad

Blanqueado de almendras

Almendras: 200 g

Crema de ricota

Crema de leche: 1 cda.

Azucar rubia: 1 cditas.

Queso Crema: 1 Tazas

Ricota: 200 grs.

Varios

Praliné: Cantidad necesaria

Ralladura de naranja: A gusto

Preparación de la Receta

Procedimiento

- Corte el pan dulce en rodajas y luego a la mitad, retire la base.
- En una fuente coloque el *huevo*, sazone con una pizca de sal, bata brevemente.
- Embeba las rodajas de pan dulce en la mezcla de *huevo*.
- Corte los duraznos por la mitad, quite el *carozo*, pincele con la *manteca*

Blanqueado de almendras

- Coloque las almendras con piel en una olla y lleve a hervor por 5 minutos.
- Cuele y coloque en un repasador limpio y frote hasta que se despegue la piel.
- Coloque en una asadera limpia y llevar a un horno de 180 ° por 10-12 minutos o hasta que se tuesten un poco.

Crema de ricota

- En un bowl coloque la *ricota* junto con el queso **crema** y la **crema** de leche semi batida, mezcle, añada el azúcar.
- Añada las almendras blanqueadas y picadas, mezcle nuevamente.

Armado

- Tueste de ambos lados las rodajas de pan dulce en una sartén caliente pincelada previamente con *manteca* clarificada.
- Grille los duraznos de ambos lados en una sartén precalentada.

Presentación

- En un plato sirva unas rodajas de pan tostado con la *crema* de *ricota* y los duraznos.
- Espolvoree con la ralladura de *naranja* y **praline**

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/french-toast-de-pan-dulce-con-duraznos-queso-crema-y-praline>