

# French Toast Salado

Tiempo de preparación: 15 Min



## Ingredientes

**Aceite De Oliva:** 1 c dita

**Huevos:** 4 Unidades

**Leche:** 80 Mililitros

**Queso blanco para untar:** c/n

**Sal:** 1 Pizca

**Crema de leche:** 80 Mililitros

**Hierbas frescas:** c/n

**Mantequilla pomada:** 1 cda

**Pan dulce:** 2 Rodajas

**Panceta:** 2 Fetas

## Preparación de la Receta

- En un bol, batir ligeramente 2 huevos
  - Luego añadir la leche y la *crema*
  - Sumergir las rebanadas de pan en esta mezcla.
  - En una sartén, *dorar* levemente las rebanadas por ambos lados, junto con un pequeño trozo de *mantequilla pomada*
  - Retirar del fuego y reservar.
  - En otra sartén, *dorar* las *fetas de panceta* sin cuero
  - En una olla, pochar 2 huevos en agua hirviendo con *vinagre*
  - Reservar.
  - *Condimentar* queso blanco con aceite de oliva, sal y hierbas frescas picadas
  - Reservar.
  - Disponer una *rebanada* arriba de la otra con un copón de queso "saborizado"
  - En el centro, disponer el *huevo* pochado y alrededor la *panceta*.
  - Por último, decorar con hierbas
  - Servir y disfrutar.
- 
- Recuerda que, a la hora de cocinar, siempre es mejor que los huevos estén a temperatura ambiente.

## Para pomar la mantequilla

## ret&iacute;ute

- Rala de la nevera, córtala en pedacitos y ponla en el microondas de a 10 segundos, cuidando que no se funda pero que quede bien cremosa.

## Para m&aacute;ute

- Si recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas los capítulos estreno de "Repostería con Virginia Sar III, Desayunos y Meriendas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/french-toast-salado>