

French Toast Sandwich

Tiempo de preparación: 15 Min



Ingredientes

Leche: 300 cc

Huevos: 3 Unidades

Miel: 1 cda

Pan Brioche: 2 rebanadas

Esencia De Vainilla: 1 cdita.

Azúcar rubia: Cantidad necesaria

Banana: 1 Unidad

Mantequilla: 1 cubo

Queso Cheddar: 4 Fetas

Crema Batida: 1 cda.

Preparación de la Receta

- En un bol, batir ligeramente los huevos. Añadir la leche y la esencia de vainilla.
 - Pasar las rebanadas de pan por el ligue, sin permitir que se embeban demasiado.
 - En una sartén, fundir un pedacito de *mantequilla* y *dorar* levemente las rebanadas de ambos lados.
 - Sobre una *rebanada*, disponer 2 *fetas* de queso tipo cheddar y tapar con la otra *rebanada*. Dejar que se funda un poco el queso. Espolvorear con un poquito de azúcar rubia.
 - Cortar una *banana* al bies y *dorar* en una sartén con *mantequilla*. Apenas empiece a tomar *color* la *banana* y se vuelva tierna, espolvorear con azúcar rubia.
 - Para terminar de caramelizar la *banana*, añadir la miel y retirar del fuego.
 - Servir el sándwich de french toast en un plato y colocar un copo de *crema* batida en la superficie.
 - Encima de la *crema*, disponer las rodajas de *banana* caramelizada. Por último, regar la tostada con un poco de miel.
-
- Deja orear las rebanas de pan Brioche desde el día anterior, así se secan y no están tan tiernas al momento de hacer las tostadas.
 - Puedes ponerle al sándwich de tostadas de 1 a 3 *fetas* de queso cheddar, según tu preferencia.
 - Para más recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas los capítulos estreno de ["Repostería con Virginia Sar III, Desayunos y Meriendas"](https://elgourmet.com/recetas/french-toast-sandwich).