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.
Azucar 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

a&ntilde

- Adir 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 m&aacute

- S 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-sandwich