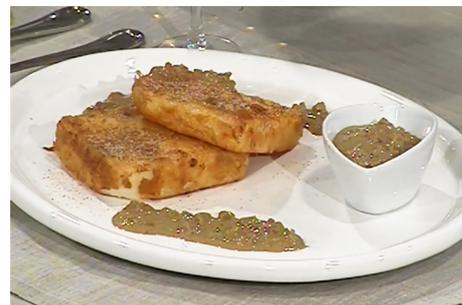


# Leche frita con intxaursalsa

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Leche:** 1 L

**Canela en rama:** 1 Unidad

**Harina:** Cantidad necesaria

**Huevos:** 2 Unidades

**Azúcar:** 1 Taza

## Intxaursalsa

**Leche:** 1 L

**Canela en rama:** A gusto

**Nueces:** 50 g

**Azúcar:** 2 cdas.

## Ligue

**Leche fría:** 1 Taza

**Almidón de Maíz:** 4 cdas.

## Varios

**Canela En Polvo:** 3 cdas.

**Azúcar:** 3 cdas.

## Preparación de la Receta

- Coloque la *harina* en una fuente.
- Coloque los huevos en una fuente y bata.
- Mezcle la canela en polvo con el azúcar en partes iguales y reserve.

## Ligue

- Coloque en un bowl el almidón de maíz junto con la leche, mezcle y reserve.

## Intxaursalsa

- Pique las nueces con cuchillo.
- En una olla caliente la leche junto con el azúcar, mezcle y agregue la canela.
- Incorpore las nueces y cocine a fuego bajo durante 30 a 40 minutos.
- Enfríe en heladera.

## Armado

- En una olla coloque la leche junto con el azúcar y mezcle.
- Agregue la canela lleve a punto hervor.
- Incorpore el ligue reservado, poco a poco y mezcle hasta que espese.
- Vierta en una fuente, retire la canela y cubra con papel film.
- Lleve a la heladera 1 hora aproximadamente.
- Retire y corte en porciones.
- Pase por *harina* y luego por *huevo*.
- En una sartén con aceite caliente, fría hasta que se doren.
- Retire y escurra sobre papel absorbente

## Presentación

- Sirva en un plato la leche frita acompañe con la intxaursalsa y espolvoree con la mezcla de azúcar y canela

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/leche-frita-con-intxaursalsa>