Leche Frita Crujiente con Jugo de Fresas



Ingredientes

Leche: 400 cc
Azucar: 100 grs
Azucar: 1 cda
Huevo: c/n
Fresas: 200 grs
Grosellas: c/n
Mantequilla: 30 grs
Cascara de naranja: 1 Unidad
Cascara de limon: 1 Unidad
Aceite: c/n
Azúcar Glas: c/n
Canela: 1 Rama
Fecula De Maiz: 80 grs
Galletas trituradas: c/n
Harina: c/n
Menta: c/n
Nata al 35%: 100 cc
Vainilla: 1 Vaina

Preparación de la Receta

- Poner a *hervir* la *nata*, la mitad de la leche, las cáscaras, la canela, la vainilla y la mitad del azúcar.
- En un bol, diluir la fécula de maíz con la leche y agregar las yemas, la matequilla y el resto del azúcar.
- Cuando haya hervido la primera preparación, filtrar y verter sobre el bol de las yemas.
- Llevar al fuego nuevamente y mover con una cuchara hasta que espese.
- Pasar la mezcla por una batidora.
- Verter sobre una bandeja y dejar enfriar.
- Triturar las fresas con el azúcar y filtrar para quitar las pepitas.
- Cuando esté fría, cortar con la forma deseada y pasar por *harina*, *huevo* y las galletas molidas.
- Freír y espolvorear con azúcar glas.
- Servir en un plato hondo con el **jugo**, unas hojitas de *menta* y unas grosellas para que aporten acidez.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/leche-frita-crujiente-con-jugo-de-fresas