

Leche Frita Crujiente con Jugo de Fresas



Ingredientes

Leche: 400 cc

Azúcar: 100 grs

Azúcar: 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 mantequilla 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.