Torrejas con higos y chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Vainilla: 1/2 Chauchas
Manteca: 20 g
Sal: Una pizca
Aceite De Oliva: 20 cc
Leche: 100 cc
Huevo: 1 Unidad
Higos Frescos: 200 grs.
Pan de campo: 2 Rodajas

Salsa de chocolate

Leche: 100 cc
Chocolate amargo: 200 g

Varios

Cacao: Cantidad necesaria
Azucar impalpable: Cantidad necesaria
Menta: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- En una fuente mezcle el *huevo* con una pizca de sal, semillas de vainilla y leche.
- Corte el pan en rodajas.
- En una sartén con aceite de oliva y *manteca* coloque el pan envevido en la mezcla
- Cocine hasta *dorar* de ambos lados.

Salsa de chocolate

- En una olla a baño maría caliente leche y agregue el **chocolate**, deje derretir.

Presentación

- Corte los higos en cuartos.

- En un plato coloque una torreja, bañe con la salsa de *chocolate*, agregue los higos y espolvoree con azúcar impalpable y decore con cacao y *menta* fresca

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torrejas-con-higos-y-chocolate