

Torrejas con mangos flameados

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Mango manila: 2 Unidades

Mezcal Espadín: 200 Miligramos

Canela En Polvo: 3 pizcas

Anís estrella: 2 Unidades

Naranja : 1 Unidad

Mantequilla: 100 Gramos

Azucar: 5 Cucharada

Comino: 3 pizcas

Menta: 4 Hojas

Para las torrejas con miel de maguey

Ajonjolí japonés: 4 pizcas

Azucar: 3 Cucharadas

Pan de caja: 5 Unidades

Yema de huevo: 2 Unidades

Canela En Polvo: 1 Cucharadita

Clara de huevo: 4 Huevos

Miel de maguey: 2 onzas

Preparación de la Receta

Paso a paso

- *Pelar* los mangos y cortarlos en bastones.
- Colocar en una sartén la *mantequilla* a fuego medio, añadir el mango y ya fundida completamente la *mantequilla* espolvorear el azúcar sobre el mango.
- Una vez mezclados, mango y azúcar, incorporar el mezcal.
- Con un encendedor acercar la llama al sartén para flamear y consumir el mezcal, incorporar la canela, anís, *comino* y *menta*.
- Agregar la cáscara de *naranja* y dejar cocinar por un par de minutos.
- Reservar.
- **Para las torrejas con miel de maguey**
- Tostar el *ajonjolí* en una sartén evitando se queme.
- Colocar el *ajonjolí* tostado en un tazón y mezclar con azúcar y canela.
- Cortar el pan en rebanadas gruesas, reservar.
- Batir las claras a punto de turrón y agregar las yemas.

- Calentar el aceite en una sartén.
- Colocar el pan, en la mezcla de *huevo* batido y luego al aceite caliente.
- Freír hasta que tomen un *color* dorado.
- Colocarlos en papel absorbente para retirar exceso de grasa.
- Colocar en un plato extendido la mezcla de *ajonjolí* con azúcar y ahí revolver las rebanadas de pan y emplatar.
- Colocar encima de cada pan los mangos y bañar con miel de maguey.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/torrejas-con-mangos-flameados>