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 revolcar 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