

Torreas de pan a la vainilla

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Vainilla: 1/2 Chauchas

Esencia De Vainilla: 1 Cantidad necesaria

Pan de molde: 1 Unidad

Leche descremada: 30 cc

Yema: 1/2 Unidad

Aceite de oliva en aerosol: 1 Cantidad necesaria

Esencia de vainilla y canela

Esencia De Vainilla: 1 Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Canela En Polvo: 10 g

Frutas caramelizadas

Duraznos secos: 3 Unidades

Azucar: 10 grs.

Azucar morena: 10 grs.

Peras secas: 3 Unidades

Queso con albahaca

Vainilla: 1/2 Chauchas

Hojas de Albahaca: 10 Unidades

Queso de Cabra: 40 g

Preparación de la Receta

- Retire la corteza del pan y corte en rectángulos de 2, 5cm de alto.
- Abra la *chaucha* de vainilla al medio y retire las semillas de una de las mitades, reserve la otra mitad.
- En un bowl coloque, la leche, la esencia de vainilla, las semillas de la *chaucha* de vainilla y el *huevo*.

- Mezcle bien y pase los trozos de pan por la mezcla.
- En una sartén bien caliente, rociada con aceite de oliva coloque el pan a *dorar* de ambos lados.

Frutas caramelizadas

- En una placa para horno coloque los duraznos secos y las peras secas.
- En un bowl mezcle los dos azúcares y espolvoree las frutas.
- Lleve al horno precalentado a 160° hasta caramelizar.

Queso saborizado

- Corte la *albahaca* en juliana.
- En un bowl coloque el queso de cabra con la *albahaca* y las semillas de la vainilla reservada.
- Mezcle y reserve.

Esencia de canela

- En un bowl mezcle la canela en polvo, la esencia de vainilla y el aceite de oliva. Reserve.

Presentación

- En un plato coloque la torreja de pan, encima agregue dos quenefas de queso saborizado y las frutas caramelizadas. Rocíe con esencia de canela y decore con la *chaucha* de vainilla, previamente utilizada.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/torrejas-de-pan-a-la-vainilla>