Tostada Francesa con Crema Agria y Arándanos Salteados

Ingredientes

Arándanos: c/n
Azúcar glass: c/n
Huevos: 2 Unidades
Mantequilla: c/n
Sal: c/n
Azucar: 150 grs
Crema agria: c/n
Leche: 250 miliitros
Naranja para su jugo: 4 Unidades
Pan Brioche: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- En una olla poner los **arándanos**, el *jugo* y los 100 gramos de azúcar de caña a reducir.
- Batir los huevos con la leche y 50 gramos de azúcar
- Cortar una *rebanada* de cuatro dedos y empaparla bien en la mezcla de leche, huevos y azúcar.
- En una sartén a fuego medio poner la *mantequilla* y *dorar* la tostada 1 minuto por lado.
- Acompañar la tostada con los *arándanos* salteados, la **crema** agria y espolvorear con azúcar glass.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tostada-francesa-con-crema-agria-y-arandanos-salteados