

Tostadas Francesas por Sor Juliana

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Leche: 300 cc

Azúcar moreno: 2 cdas

Huevos batidos: 3 Unidades

Frutillas: 200 grs

Mantequilla: 200 grs

Nuez Moscada: c/n

Pan de molde: 3 rebanadas

Sal: c/n

Aceite: c/n

Canela En Polvo: c/n

Esencia De Vainilla: c/n

Limón para su ralladura: 1 unidad

Miel: 2 cdas

Panceta: 100 grs

Queso del país: 200 grs

Preparación de la Receta

Panceta

- Acomodar las *fetas* de *panceta* en fuente de horno con papel *mantequilla* y llevar a horno a 180° C por 20 minutos hasta *dorar*, secar en papel absorbente y reservar.

Tostadas francesas

- En una fuente batir huevos, leche, canela, vainilla, sal, nuez moscada, ralladura de *limón* y remojar las rebanadas de pan por 3 minutos.
- *Dorar* los panes en sartén con *mantequilla* por ambos lados hasta *dorar* 2 minutos por lado, retirar y rociar con miel.

Queso

- En sartén con aceite *dorar* el queso de país en *fetas* de 1 cm por 2 minutos por lado hasta *dorar* por ambos lados, reservar.

Armado

- Servir en fuente amplia las tostadas francesas acompañando con frutillas, las *fetas* de *panceta* crocante, el queso grillado y huevos fritos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tostadas-francesas-por-sor-juliana>