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 *manteca* 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 *manteca* 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