

French Toast

{Tostada Francesa}

Ingredientes:

(Todos los ingredientes han de estar a temperatura ambiente, salvo que se indique lo contrario)

(para 4 raciones)

3 Huevos (M)	½ cucharadita de extracto puro de vainilla
25 g (2 cucharadas) de azúcar moreno	¼ cucharadita de sal
120 ml (½ cup) de leche entera	Ralladura de ½ limón (opcional)
60 ml (¼ cup) de nata líquida (35% MG)	15 g (2 cucharadas) de harina normal de trigo (opcional)
½ cucharadita de canela molida	30-45 g (2-3 cucharadas) de manteguilla sin sal
¼ cucharadita de especias varias (opcional): (clavo molido, pimienta de Jamaica (allspice) molida, nuez moscada molida... al gusto)	4 rebanadas grandes (unos 2,5 cm de grosor) de pan duro de buena calidad

Elaboración:

1. Derretimos una cucharada de manteguilla y reservamos hasta que se temple.
2. Mientras tanto, en un cuenco grande y amplio (han de caber las rebanadas de pan holgadamente), batimos los huevos y añadimos la manteguilla derretida, la leche, la nata, el azúcar, la sal, las especias, el extracto de vainilla y la ralladura de limón (en caso de usarla). Mezclamos todos los ingredientes hasta combinar por completo.
3. En un cuenco pequeño, mezclamos 2 cucharadas de esta mezcla junto con la harina hasta conseguir una pasta suave.
4. Añadimos la pasta de harina a la mezcla de huevo anterior y mezclamos hasta disolver totalmente.
5. Calentamos una sartén a fuego medio (o plancha eléctrica a unos 150°C) y derretimos otra cucharada de manteguilla.
6. Mientras tanto, vamos poniendo a remojo las rebanadas de pan en la mezcla de huevo (unos 30 segundos por cada lado) hasta que se ablanden, pero no demasiado, no queremos que acabe rompiéndose.
7. Escurrimos cada rebanada sobre una espátula plana y ancha y las vamos transfiriendo a la sartén o plancha. Dejamos que se cocinen durante unos 1 - 1,5 minutos sin tocarlas hasta que queden doradas y crujientes por los bordes.

8. Damos la vuelta y seguimos cocinando durante un minuto o un poco más por la otra cara. Hemos de procurar eliminar los restos quemados que vayan quedando en la sartén entre tanda y tanda, o quedarán pegados a las siguientes tostadas y las dejarán con un aspecto muy poco apetecible. Si hiciera falta, podemos ir añadiendo más manteguilla, pero sin abusar y sólo cuando sea realmente necesario, pues la manteguilla se quema con facilidad y nuestras tostadas acabarían con un sabor y un aspecto distintos a lo esperado.
9. Retiramos y colocamos en una fuente o en platos individuales.
10. Servimos aún calientes. Podemos acompañarlas espolvoreadas con azúcar, canela, sirope de arce, miel, crème fraîche, mermelada, fruta, helado... ¡Tú eliges!

Rosa M Lillo 