

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

APERITIVOS

TOSTADAS FRANCESAS CON PLATANO Y NUECES

INGREDIENTES:

1½ Tazas de nueces picadas y tostadas en el horno

6 Huevos

1½ Tazas de leche

2 Cucharadas de vainilla

Pizca de sal

6 Plátanos cortados en rodajas

1½ Tazas de azúcar morena

12 Rebanadas de pan viejo

2 Cucharadas de aceite

PROCEDIMIENTO:

Bate los huevos con la leche, la vainilla, y la sal.

Aparte combina los bananos cortados, el azúcar morena y las nueces.

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

Cubre 6 rodajas de pan con la mezcla de banano y tapa con otra rodaja de pan presionando como para formar un emparedado.

Sumerge cada emparedado en la mezcla de huevo y sofríalos en un sartén.