

Tostadas a la francesa rellenas de queso con salsa de caramelo

Ingredientes 4 porciones:

- 1 lata de leche condensada.
- 8 tajadas de pan.
- 8 cucharadas de La Fina.
- 4 tajadas de queso doble crema.
- 2 huevos batidos con una cucharadita de sal y una cucharadita de azúcar.

Preparación:

1. Llena una olla con agua y llévala al fuego. Pon dentro la lata de leche condensada y hierva durante dos horas. Retira del fuego, deja enfriar y reserva.
2. Unta por uno de sus lados, cada tajada de pan con media cucharadita de La fina. Pon una tajada de queso entre cada dos tajadas de pan para armar un sándwich. Retira los bordes con un cuchillo.
3. Bate los huevos con la sal y el azúcar dentro de un tazón. Calienta una sartén amplia a fuego lento y añade la margarina La Fina restante. Humedece los sándwiches en el huevo batido, primero por un lado luego por el otro y de inmediato pásalos a la sartén con la margarina caliente. Dóralos por un lado y luego voltéalos para dorarlos por el otro.
4. Saca una bandeja y corta cada sándwich en dos triángulos iguales.
5. Baña con la leche condensada caramelizada y sirve de inmediato.