

Restaurante Duque



Leche Frita

Ingredientes

(Para 6 personas).

- 1 l. de leche
- 3 huevos
- 50 g de mantequilla
- 60 g de maizena
- 120 g de azúcar
- Canela y harina
- Cáscara de limón
- 3 huevos para rebozar
- Aceite para freír
- Azúcar con canela

Receta

Poner la leche a hervir en cazo o cacerola, junto con el azúcar, la mantequilla, la maizena disuelta en un poco de leche fría, los huevos batidos y cáscara de limón. Se deja hervir 10 minutos sin dejar de remover.

Una vez conseguida esta crema se retira del fuego, se saca la cáscara de limón y se pasa a una bandeja untada con un poco de aceite de oliva. Cuando la crema se enfríe se corta en trozos, se pasa por la harina y huevo batido y se fríe en aceite abundante.

Se escurre bien en un colador o sobre papel absorbente y en el momento de servir se espolvorea con una mezcla de azúcar y canela en polvo.