

LECHE FRITA DE FARINATO

INGREDIENTES:

- 1 litro de leche.
- 200G azúcar .
- 90G maicena.
- 90G farinato.
- Harina.
- Huevo para rebozar.
- AOVE.



ELABORACION:



- En un cazo, se ponen a hervir 3/4 de litro de leche, el azúcar y el farinato, reservando, de esa medida, cierta cantidad para diluir la maicena.
- Tras hervir, se le incorpora el diluido.
- Moviendo, para que no se agarre al fondo y se derrita el farinato, se pone al fuego hasta que torne a hervir.
- Una vez ha hervido, se vierte en un molde previamente engrasado para facilitar el desmoldado.
- Tras enfriar, se corta la masa en cuadraditos al gusto.
- Seguidamente, se pasa por harina y huevo batido, y se fríe en una sartén con abundante AOVE.

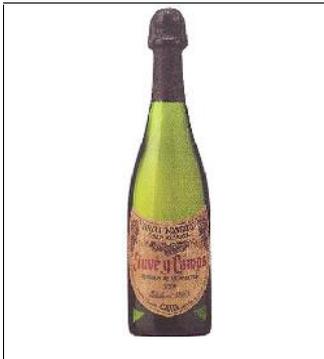


PRESENTACIÓN:

Al emplatar, se puede, opcionalmente, espolvorear con un colador una fina capa de canela.

También se puede acompañar de miel.

Marida muy bien con un cava frío



Juvé y Camps Reserva de la Familia Brut Nature

Juvé y Camps

Hace más de 200 años, en 1796, Joan Juvé Mir construyó los cimientos de la que hoy es día es una de las casas elaboradoras de cava con más prestigio de nuestro país. En el año 2000, tras tres generaciones de bodegueros, se crea una bodega al estilo de los chateaux franceses, rodeada por el viñedo de Espiells. Su Reserva de Familia, con una crianza mínima de 36 meses en botella, está considerado uno de los mejores cavas de nuestro país.