



Tostadas francesas con peras a la flor de saúco

Receta de V-ZUG AG



Preparación	15 Min.
Tiempo de cocción	20 Min.
Porciones	4

Torrijas, "Arme Ritter", tostadas francesas, pain perdu: casi todos los países tienen su propia versión de este plato, creado originalmente para dar una nueva vida al pan duro. El pan seco absorbe la mezcla de huevo y leche, volviéndose tierno y húmedo por dentro y ligeramente crujiente por fuera.

Peras de saúco

- 2 cda mantequilla
- 500 g peras firmes, pelado, en gajos
- 4 cda gelatina de saúco
- 1 cda agua
- 1 anís estrellado
- 1 pizca de canela

Tostada francesa

- 300 ml leche
- 2 huevos
- 2 pellizcos sal
- 400 g pan del día anterior, en rodajas
- 2 cda mantequilla clarificada
- 80 g azúcar
- 2 cda canela

Peras de saúco





Derrita la mantequilla en una sartén a fuego medio (nivel 5-6). Añade las peras y sofríe brevemente. Añade la jalea de saúco, agua, anís estrellado y canela, luego cubre y cocina a fuego lento (nivel 3-4) durante aproximadamente 10 minutos. Retire la tapa y reduzca ligeramente el líquido a fuego medio (nivel 5-6). Cubra las peras y déjelas a un lado.

Tostada francesa

Bate juntos la leche, los huevos y la sal en un plato poco profundo. Añada las rebanadas de pan en tandas y déjelas en remojo durante aproximadamente 3 minutos, déles la vuelta y déjelas en remojo durante 3 minutos más. Calienta un poco de mantequilla clarificada en una sartén antiadherente a fuego medio-alto (nivel 6-7). Fríe las rebanadas en tandas por ambos lados durante aproximadamente 3 minutos por cada lado hasta que estén doradas. Mezcla el azúcar y la canela en un plato llano, gira para cubrir la tostada francesa con el azúcar de canela mientras aún está caliente, y sirve con las peras de saúco.

Consejos

En lugar de compota de saúco y pera, sirva compota o mermelada de frutas de temporada.

La mezcla de remojo se puede aromatizar al gusto, por ejemplo, con ralladura de naranja, canela, vainilla, especias para pan de jengibre o incluso un toque de pimienta.

La tostada francesa también se puede preparar salada: en lugar de recubrirla con azúcar y canela, espolvorea con queso rallado fino y sírvela con una ensalada.

Accesorios

Sartén antiadherente (28 cm ø)

Cacerola con tapa (16 cm ø)

Información complementaria

Creado el

07.04.2026

