Pan Francés con Frutillas

Ingredientes:

- *70 grs. de queso ricotta. Se puede suplir por 140 grs. de queso crema untable.*
- *70 grs. de queso mascarpone. Se puede suplir por 140 grs. de queso crema untable.*
- *cucharada de azúcar refinada.*
- *½ cucharada de jugo de limón amarillo.*
- *100 grs. de frambuesas.*
- *4 rebanadas de pan integral con pasas de barra francesa.*
- *1 ½ pzas. de huevo.*
- *1 ½ cucharada de mantequilla sin sal.*

Preparción:

Primero, en un tazón mezcla los quesos con el limón, la mitad de las frambuesas y la cucharada de azúcar glass. Hay que batir o como decía mi agüe a menear hasta que queden bien mezclados los ingredientes. Como segundo paso, partimos en rebanadas el pan.

En un sartén, ponemos a derretir la mantequilla, déjala hasta que se oscurezca un poco y ponemos a freír las rebanadas de pan. Ya que estén con un ligero dorado por ambos lados, sácalas y resérvalas.

Ahora, en un recipiente vierte el huevo bátelo y mete las rebanas para que queden bien cubiertas con el huevo. Vuelve a poner la otra pequeña porción de mantequilla a derretir, ya que este en su punto mete las rebanadas de pan y cocínalas por ambos lados. Yyyy… como el que hambre tiene, en pan piensa, prosigamos con el toque artístico que tiene cada cocinero.

Ponemos la porción de pan en un plato, ponemos nuestra mezcla de quesos encima, y el toque final… las fritillas y unas hojitas de hierbabuena.