

Itacate tocino hot cake

Porciones: 4

Ingredientes:

8 pzas	Rebanadas de tocino
1 ½ tzas	Harina para hot cakes
2 pzas	Huevo
1 tza	Leche
1 cda	Esencia de vainilla
2 cdas	Mantequilla fundida

Para la salsa de plátano y miel:

2 pzas	Plátanos Tabasco, en rodajas
1 cdita	Canela en polvo
1 tza	Miel de maple
¼ tza	Crema para batir
½ pza	Naranja, en supremas
c/s	Mantequilla

Procedimiento:

1. **Para el Itacate**, en un sartén caliente dorar tocino hasta que tenga una textura crujiente y tono dorado. Reservar sobre papel absorbente.
2. En un bowl mezclar harina, huevo, leche y esencia de vainilla.
3. Batir hasta obtener una mezcla lisa y ligeramente espesa.
4. Colocar la mezcla de hot cakes en una bolsa de plástico y cortar una de las puntas.
5. En un sartén bien caliente con mantequilla fundida, verter un poco de la mezcla en forma alargada y delgada simulando la forma de un tocino. Bajar la flama a fuego medio.
6. Encima colocar tocino y dar la vuelta. Cocinar hasta que la masa esté completamente cocida y retirar.
7. **Para la salsa**, en un sartén caliente colocar mantequilla, saltear plátanos y agregar canela.
8. Verter miel maple y cocinar por 3 minutos. Añadir la crema y mezclar.
9. **Para el montaje**, servir Itacate tocino hot cake, acompañar con la salsa y decorar con supremas de naranja.