



HOT CAKE AMERICANO

 Porciones: 5  Tiempo de preparación 30 minutos

 Desayuno

INGREDIENTES

Para los hotcakes

- 3/4 taza de leche evaporada
- 1 huevo
- 2 cucharadas de margarina La Villita, sin sal
- 1 cucharadita de Esencia de vainilla
- 1 taza de harina para hot cakes
- 1/2 taza de leche de vaca

Para el relleno

- 5 huevos
- 1 paquete de queso americano
- Tocino al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, prepáralas un desayuno completo y lleno de sabor. ¡Será el nuevo favorito de tus niños!

Empieza con los hot cakes que son la base de este platillo. Mezcla $\frac{3}{4}$ taza de leche evaporada con el huevo, la margarina previamente derretida, la esencia de vainilla y la harina para hot cakes.

Calienta una sartén, agrega un poco de margarina y con ayuda de un cucharón vierte un poco de la mezcla para formar los hot cakes; cocina por ambos lados y repite el procedimiento con el resto de la mezcla. Reserva.

En el mismo sartén donde creaste los hot cakes con un poco de margarina, cocina de uno en uno los huevos estrellados y añade el tocino a un lado para que se vayan dorando.

En cuanto estén quedando los huevos, emplata con la pieza de hot cake, añade una rebanada de queso americano, seguido de la pieza de huevo estrellado y por último una pieza de tocino. ¡Wow! ¿Cuántos vas a repetir?