

## Rebanás con vino y azúcar



### Nombre de la receta

Rebanás con vino y azúcar

### Tiempo

10 Minutos

### Dificultad

Sencilla

### Personas

4

### Alérgenos

Gluten  Sulfito

### Descripción

Rebanadas de pan frito con vino y azúcar

### Lugar originario de la receta

Los Pedroches

### Ingredientes

- 4 rebanadas de pan de pueblo
- 75 mililitro de vino
- 2 cucharaditas de azúcar

- 150 mililitro de aceite de oliva

## Pasos

**1** Este es un postre facilísimo y muy antiguo. Recuerdo que las hacía mi abuela Herminia. Para ello ponemos el aceite en la sartén y freímos las rebanadas de un par de cms de grosor. Las doramos bien por ambos lados con cuidado pues se queman pronto.



**2** Una vez fritas las sacamos a un plato para que escurran.



**3** En una fuente, ponemos el vino y metemos los tostes para que se empapen por ambos lados.



**4** En cuanto han embebido el vino las colocamos en un plato y espolvoreamos azúcar al gusto por encima.

## Observaciones o consejos

En nuestra zona, no se hacían las clásicas torrijas antiguamente, pero estas rebanadas sí eran típicas. Los niños también las comíamos a pesar del vino.

## Autor

Matilde Linares