

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