

Torrijas tradicionales



Nombre de la receta

Torrijas tradicionales

Tiempo

15 Minutos

Dificultad

Muy sencilla

Personas

4

Alérgenos

Gluten Huevo Leche

Descripción

Torrijas de leche el dulce por excelencia de la Semana Santa

Ingredientes

- 1 barra de pan del día anterior

- 700 mililitro de leche
- 1 trozo de piel de limón
- 1 ramita de canela
- 3 huevos
- 200 gramos de azúcar
- 1/2 vaina de vainilla (opcional)
- 1/2 cucharaditas de canela en polvo
- 1/2 litros de aceite de oliva suave

Pasos

1 En primer lugar ponemos la leche en un cazo junto con 130 gramos azúcar, la ramita de canela, la piel de limón y la vainilla. Lo ponemos al fuego y cuando rompa a hervir, apagamos el fuego y lo dejamos para que la leche vaya adquiriendo el sabor de los ingredientes aromáticos hasta que se vaya enfriando.

2 Una vez que tengamos la leche enfriada, la colamos y la ponemos en un recipiente cómodo para poder ir mojando el pan.

3 Continuamos cortando el pan en rebanadas de unos dos centímetros.

4 En el siguiente paso, batimos los huevos hasta que espumen levemente. Le añadimos tres cucharadas de la leche que hemos preparado en el primer paso y la mezclamos bien con el huevo.

5 Para continuar ponemos abundante aceite en una sartén a fuego medio-alto (con cuidado para que no esté excesivamente caliente el aceite). Bañamos las rebanadas de pan en la leche por ambos lados pero sin que chorreen. A continuación las metemos en el huevo batido y de ahí las pasamos a la sartén. Freímos las torrijas por los dos lados hasta que estén doradas. Cuando las saquemos la colocamos en un plato/bandeja con papel de cocina absorbente para que absorba el exceso de aceite.

6 Para finalizar, utilizamos el resto del azúcar y un poco de canela en polvo (según el gusto de cada uno) y las espolvoreamos al gusto por ambos lados de las rebanadas. Dejamos enfriar. Y ya tenemos listas nuestras torrijas tradicionales. ¡Buen provecho!



Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Ana B. D.