

RECETA TORRIJAS

Ingredientes

- *PAN DE TORRIJA*
- *1L LECHE*
- *1 BOTE DE NATA PARA COCINAR*
- *AZÚCAR*
- *CANELA EN RAMA*
- *CANELA EN POLVO*
- *ACEITE DE OLIVA*
- *3 HUEVOS*
- *1 NARANJA*
- *1 LIMON*

Elaboración

1. *Se pone al fuego la leche con la nata, las modas de naranja y limón y la canela en rama. Dejamos que hierva*
2. *Por otra parte mezclamos el azúcar y la canela en polvo al gusto, y reservamos*
3. *Cortamos el pan, el grosor que más nos guste*
4. *Pasamos el pan a un bol con la leche y la nata que hemos hervido anteriormente. Que empapen bien, pero con cuidado de que no se queden demasiado blandas y se rompan al manipularlas*
5. *Las ponemos en un escurridor para eliminar el exceso de líquido. Debajo pondremos un plato para aprovechar la leche sobrante.*
6. *Ponemos una sartén al fuego con abundante aceite.*
7. *Batimos los huevos y pasamos las rebanadas.*
8. *A freír*
9. *Una vez fritas las ponemos en una bandeja para que escurran el exceso de aceite*





10. Una vez escurrida el aceite las ponemos en la bandeja final y espolvoreamos la mezcla de azúcar y canela que teníamos reservada.

11. Vertemos la parte sobrante de la mezcla de leche, nata y las mondas que hemos utilizado en pasos anteriores

Dejamos reposar y... a comer



Yolanda Álvarez