

Torrijas

Ingredientes:

Pan para torrijas en rebanadas 12
Leche 750 ml
Azúcar 75 gr
Canela en rama
Aceite de oliva
Huevos 2
Azúcar para rebozar
Canela molida para rebozar
Ralladura de limón



Elaboración:

1. En un cazo pequeño ponemos la leche, el azúcar, la canela y la ralladura de limón (procurando dejar fuera la parte blanca, ya es muy amarga). Calentamos hasta que comience a hervir, removiendo bien para que no se queme la leche.

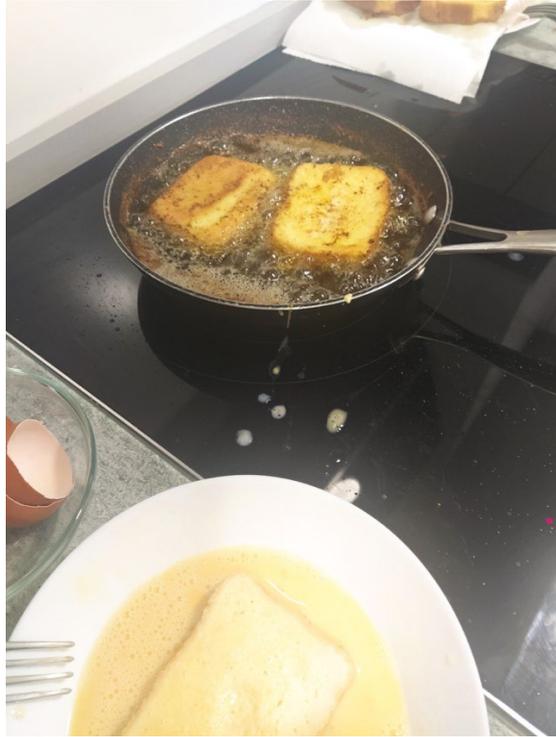
2. Una vez ha hervido, lo retiramos del fuego, le ponemos una tapa y dejamos que se enfríe por completo.

3. Ponemos las rebanadas de pan en una bandeja que tenga fondo y vertemos la leche, previamente enfriada y colada, por encima, para que se empapen bien. Mas o menos durante una hora o hasta que no se vean restos de leche en el fondo de la bandeja.



4. Ponemos a calentar el aceite (tiene que estar bien caliente) y mientras tanto batimos los huevos en un plato hondo.

5. Pasamos las rebanas de pan por el huevo, dándoles la vuelta para que tengan huevo por ambos lados y las ponemos a freír hasta que estén doradas por los dos lados.



6. Una vez fritas, las ponemos en un papel de cocina para que absorba el exceso de aceite.

7. Mientras se enfrían un poco, en otro plato, ponemos azúcar blanco y canela (al gusto) para rebozar las torrijas ya hechas.

8. ¡¡Hora de disfrutar!!

