

Torrijas de Leche en Almíbar



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: ÁlvaroRecetas **Recetizador:** meri picazo



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

Hoy os traigo el típico dulce de Semana Santa, las torrijas ya que un seguidor me las pidió para hacerlas. Ha llegado el momento de prepararlas ya que estamos en Cuaresma. Este dulce se puede elaborar de varias maneras, las clásicas son las de Leche, pero se puede elaborar de vino, miel, de crema y más sabores. Yo en todas las suelo hacer un almíbar, para que queden más jugosas. Para conseguir una buena torrija, lo fundamental es tener un buen pan, y que se sea del día anterior...Pan reposado. Estos días se podrán degustar en Cafeterías, Pastelerías, etc. Su precio es algo elevado, por el trabajo que lleva para sacar el mejor aroma a este dulce y queden muy jugosas. Que el pan este esponjoso, como si fuesen natillas. A cocinar.... A los fogones.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 rama de canela de 1 barra y media de pan, del día anterior. La piel de un limón, solo la parte amarilla.
- 1 litro de leche de La piel de una naranja. 6 cucharadas de azúcar
- 1l de aceite de girasol de - 4 huevos El rebozado; 150g de azúcar 2 cucharadas de canela en polvo

Preparación:

Paso 1

En una cacerola, ponemos a calentar la Leche con la piel del limón, la piel de la naranja y la rama de canela. Cuando ropa a hervir, apartamos del fuego y reservamos. Tiene que aromatizar la leche, y no debe de estar muy caliente está, para que las rebanadas de pan al renovarlas no se rompan. Cortamos las barras de pan en rodajas, en inglete. En un plato preparamos el rebozado de azúcar y canela, mezclamos bien para que se integren ambos.

Paso 2

En otro plato batimos 4 huevos. Ahora ponemos al fuego una sartén con el aceite de girasol, y que vaya calentándose lentamente. Vamos remojando las rebanadas de pan en la leche, hasta que veamos que están bien impregnadas. Las vamos colocando sobre una rejilla, y debajo ponemos una bandeja para que escurran.

Paso 3

Cuándo tengamos todas impregnadas, las pasamos por el huevo batido y las vamos añadiendo a la sartén, hasta que estén doradas por ambas partes. Las sacamos y las pondremos en una bandeja, con papel de celulosa para que suelten todo el aceite. Una vez todas fritas, las iremos rebozando en la mezcla de azúcar y canela. Las vamos colocando en la bandeja, poniéndolas bonitas. Y reservamos. Cuando tengamos todas, el rebozado que nos ha quedado, lo utilizaremos para hacer el almíbar.

Paso 4

En un cazo, añadimos el rebozado que quedó, agua tibia y una cucharada de miel, que sea de calidad. Removemos bien con el batidor, y dejando que cueza a fuego medio como 15 minutos. Hasta que reduzca el almíbar. Una vez echo, las rociamos por las torrijas con una jarra. Y estarían listas para degustar y comer.

Paso 5

<https://cocinandoconamorconalvaro.wordpress.com/>