

Torrijas de naranja con lágrimas de chocolate



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

Creador: Silvia Márquez **Recetizador:** Carlos Santana



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 Barra de Pan duro
- 1 litro de leche entera
- 1 Rama de canela
- La cáscara de una naranja
- 7 Cucharadas soperas de azúcar
- Canela molida
- 1 Tableta de chocolate fondant
- 2-3 huevos
- Aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

Ponemos la leche en un cazo, junto con 3 cucharadas de azúcar, la piel de la naranja y la rama de canela, y llevamos a ebullición. Una vez rompa a hervir apagar el fuego y dejar en infusión 10 minutos.

Paso 2

Cortar la barra de pan en rebanas de aproximadamente 2 cm de grosor y disponer en una bandeja honda.

Paso 3

Añadir la leche infusionada sobre las rebanadas de pan y meterlas en la nevera hasta que se enfrien y se empapen bien del líquido.

Paso 4

Batir los huevos y poner a calentar el aceite. Ir pasando con cuidado las rebanadas de pan por el huevo y después ponerlas a freir (el aceite tiene que estar muy caliente). Segun se vayan dorando se van colocando en un plato con papel de cocina para que se escurran bien del aceite.

Paso 5

Melclar el resto de azucar con canela en polvo, e ir rebozando las torrijas ya fritas y escurridas, en ésta mezcla. Enfriar en la nevera

Paso 6

Fundir el chocolate y verter unas gotitas por encima de las torrijas, a la hora de presentar. Y...a deleitarse!!