

Torrijas con almíbar de miel



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

Creador: Diana1979 **Recetizador:** Juan Fran



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Muy económico

Descripción:

Receta típica de Semana Santa, deliciosa, fácil y económica, no se puede pedir más.

Ingredientes para 6 personas :

- 1 Barra de pan (duro)
- 250 ml (aprox) de Leche
- 130 g de Azúcar
- 1 Vaina de vainilla
- 1 ramita o 3 cucharadas de Canela en polvo o rama
- 1 o 2 de Huevos
- una pizca de Azúcar Avainillada
- un buen chorro de Aceite de oliva o girasol
- Un buen chorrito (aprox 20 g) de Miel
- 165 ml de Agua
- un chorrito de Coñac, jerez, o algún tipo de licor similar

Preparación:

Paso 1

Primero vamos a realizar el almíbar. Ponemos un cazo al fuego con 100g de azúcar, la miel y el licor. Lo dejamos a fuego bastante alto hasta que se haga líquido y de color caramelo. Entonces echamos el agua poco a poco y con cuidado porque puede salpicarnos. Removemos y dejamos cocer unos 10 minutos, tapado y a fuego medio,

Paso 2

En otro cazo calentamos la leche, con 30 gramos de azúcar, la canela, un poco de azúcar avainillado, la vaina de vainilla abierta y si tenéis también podéis añadirle una cáscara de limón. Lo dejáis en el fuego hasta que hierva, después apagáis el fuego y lo dejáis un rato tapado para que infusione y el leche se impregne bien de todos los aromas. También podéis saltaros este paso y mezclar sin más la leche fría con el azúcar, la canela y el

azúcar avainallado, pero la leche cogerá menos sabor, pero igualmente el resultado es bueno.

Paso 3

Mientras el almíbar y la leche se enfrían preparamos una sartén con aceite, cortamos rebanadas de pan, no muy gruesas y batimos un huevo en un plato.

Paso 4

Cuando veamos que el aceite está caliente empezamos a preparar las torrijas. Cogemos una rebanada de pan la mojamos en nuestra leche aromatizada, la cogemos con una pinza o la mano, escurrimos un poco, la mojamos en el huevo, escurrimos el exceso y la ponemos en la sartén. Las doramos por ambos lados y os aconsejo depositarlas en una fuente forrada de papel absorbente de cocina para que recoja el aceite sobrante. Seguimos el proceso con todas las rebanadas.

Paso 5

Por último emplatamos y las regamos con el almíbar si las vamos a consumir en ese momento. Si las hacéis para otro momento os aconsejo guardarlas en un taper y empaparlas bien con todo el almíbar, así se mantendrán jugosas.