Torrijas rellenas de fresón

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

Creador: Silueta Bimbo **Recetizador:** Pilar Navarro



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

Descripción:

Esta es una receta sin cantidades, porque va un poco al gusto. Ponemos a calentar la leche hasta que rompa a hervir, azucarada y aromatizada con una ramita de canela y media vaina de vainilla, cuando se ha enfriado colamos y reservamos.

Ingredientes para 4 personas :

- Pan de molde integral Silueta
- Fresas
- Frutos Rojos (frambuesa, arándanos...)
- leche
- canela
- vainilla
- azúcar
- Aceite girasol
- mantequilla

Preparación:

Paso 1

Para la torrija: cogemos la rebanada de pan Silueta, la aplanamos un poco con un rodillo.

Paso 2

La mojamos con la leche aromatizada en frío para que no se nos rompa.

Paso 3

Estiramos un poco de papel film y ponemos la rebanada encima, la rellenamos con unas fresas cortadas en daditos.

Paso 4

Envolvemos en forma de cilindro.

Paso 5

Para freir las torrijas: calentamos una sartén con aceite de girasol y un poco de mantequilla, pasamos las torrijas por huevo batido mezclado con un poco de la leche aromatizada y freímos hasta que se doren.

Paso 6

Una vez fritas las pasamos por una mezcla de mitad y mitad de azúcar y canela molida hasta conseguir un bonito rebozado.

Paso 7

Para el Coulis de frutos rojos: cogemos un cazo y lo ponemos a calentar con los frutos rojos, azúcar y un poco de agua. Dejamos cocer unos mitutos y trituramos hasta conseguir la textura de una salsa.