

TORRIJAS

Ingredientes

Para 2 personas:

1 trozo de pan del día anterior

1/4 l de leche

2 huevos

2 cucharadas de harina

1 limón

1 rama de canela

1/2 vaso de aceite de oliva

1 cucharada de azúcar

1/4 de cucharadita de canela en polvo

Elaboración:

Pon la leche en un cazo. Limpia el limón, y con un cuchillo corta un trozo de la corteza (sin la parte blanca) y añádelo. Añade la rama de canela (si es muy grande puedes cortarla por la mitad).

Pon a cocer a fuego suave durante unos 5 minutos aproximadamente. Pásala a una fuente amplia y deja que se temple.

Corta el pan en rodajas oblicuas (en diagonal) de 2-3 centímetros de grosor y colócalas en un plato. Con un cazo, vierte la leche encima y deja que se empapen bien (10 minutos). Pon la harina en un plato. Casca los huevos en un cuenco y bátelos bien.

Escurre un poco (con la mano) las rodajas de pan, pásalas por harina y huevo.

Calienta una sartén con el aceite y fríe las torrijas, 1 minuto por cada lado, hasta que se doren. Retíralas a un plato forrado con papel absorbente de cocina para que escurran el aceite.

Mezcla el azúcar y la canela en polvo y espolvoréalas.

