Torrijas

27/03/2015



La torrija data del siglo XV. Antiguamente era un alimento que se daba a las mujeres que habían dado a luz, para su recuperación, también las comían en épocas de abstinencia como la Cuaresma y Semana Santa, de ahí su tradición tomarlas en estas fechas. Hoy en día es un **dulce que podemos disfrutar en cualquier época del año**. Las más típicas se elaboran con leche, otras con vino… las que yo os traigo hoy están hechas con leche, de esta manera podrán comer también los más pequeños de la casa.

Ingredientes:

- 1 litro de leche
- 4 cucharadas soperas de azúcar
- 1 palito de canela
- 1 vaina de vainilla
- Corteza de limón y de naranja
- 3 huevos

- Aceite de Oliva Virgen Extra (para freír)
- Azúcar y canela molida para rebozar
- Y por supuesto, pan (del día anterior)

Para la elaboración:

1- En primer lugar ponemos la leche a **calentar con el azúcar, la canela en rama, la vainilla y las cortezas de limón y naranja**. La dejamos templar.

2- A continuación cortamos el pan en rebanadas de 2 centímetros de grosor aproximadamente y cuando la leche esté templada las vamos **pasando por la leche por ambos lados hasta que empapen.** Podemos ir dejándolas en una fuente amplia.

3- Seguidamente **batimos los tres huevos** e iremos pasando por ambos lados las rebanadas de pan remojado, **con cuidado que no se nos rompan**.

4- Con el aceite caliente las vamos **friendo en la sartén hasta que estén doradas** por los dos lados.

5- Las sacamos y ponemos sobre **papel absorbente para eliminar el exceso de aceite**.

6- En un plato **mezclamos azúcar y canela molida**, las rebozamos bien por todo y pasamos a una fuente.

Y ya tenemos preparadas nuestras torrijas. Para mi gusto están todavía **más buenas de un día para otro**, así que os aconsejo que hagáis de más, para que sobren.

¡Buen provecho!

