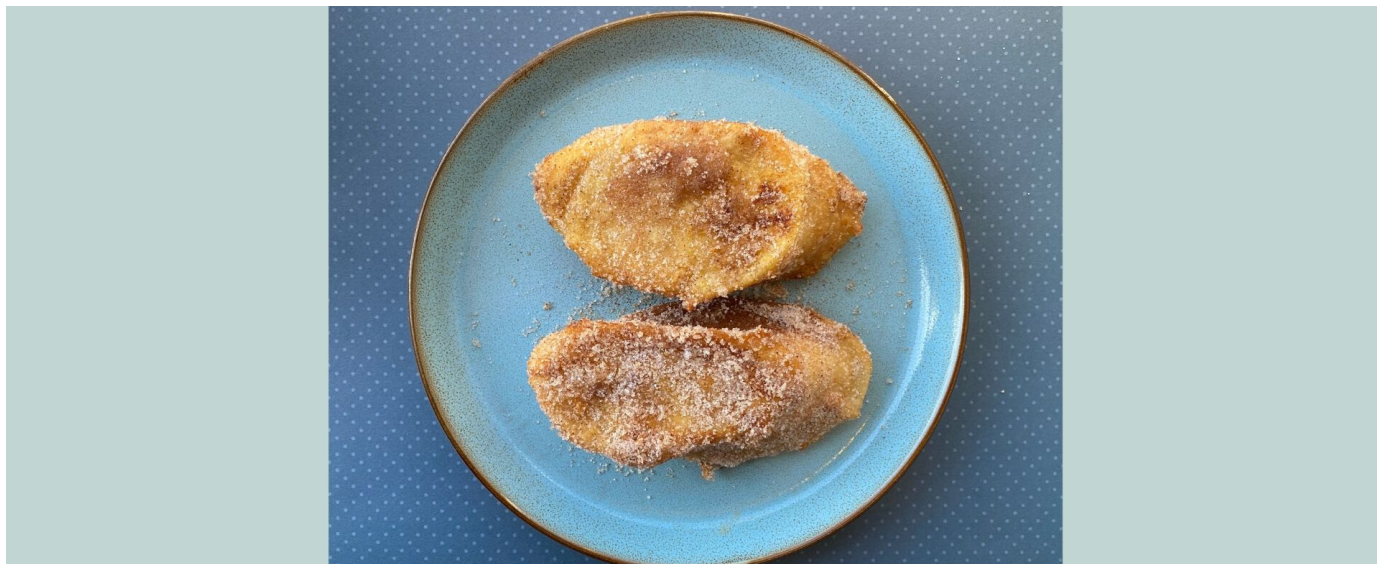


RECETAS TRADICIONALES



Preparación

En una olla, añade el litro de leche, la piel de un limón y la ramita de canela a fuego lento durante unos 20 minutos aproximadamente, la leche quedará aromatizada. Dejar enfriar la leche, colar y reservar. Cortar la barra de pan en rebanadas de 2 cm aproximadamente. Batir los huevos. Remojar el pan en la leche aromatizada y a continuación bañarlos en el huevo batido. Freír en abundante aceite caliente, prefiero hacerlo en aceite de girasol pero lo dejo a tú elección. Una vez las torrijas estén bien doraditas, escurrir de aceite y rebozar en una mezcla de azúcar y canela.

INGREDIENTES

1 barra de pan del día anterior
4 huevos
1 litro de leche
piel limón
piel naranja
rama canela
azúcar
canela