

GASTRONOMIA DE PUENTE GENIL

Torrijas



¡INGREDIENTES:

Ingredientes para seis personas

- 1 Barra de pan (del día anterior)
- 1 Litro de leche
- 3 Huevos
- 250 Grs. de azúcar
- ½ Litro aprox. de Aceite de Oliva Virgen Extra
- Canela en polvo

PREPARACION:

Cortamos la Barra de pan en rebanadas de 1,5 cm. de grosor, se vierte ½ L de leche en una olla ancha y añadimos azúcar al gusto, la calentamos hasta que empiece a humear e introducimos 2 ó 3 rebanadas de pan para que se empapen bien. Las sacamos con una pala ancha de madera para que no se nos rompan y las vamos colocando en una fuente.

Cuando estén todas fregamos la olla, para que luego no digan y preparamos una sartén ancha con abundante aceite caliente y dos platos hondos, uno con los tres huevos bien batidos y otro con una mezcla de azúcar y canela llegando a tomar el azúcar un color marrón claro.

Rebozamos las rebanadas en el huevo batido utilizando la pala de madera para no romperlas, las freímos y cuando estén doradas se sacan y se pasan por el plato con azúcar y canela, dándole vuelta y vuelta.

Finalmente las iremos colocando de forma piramidal en una fuente y las tapamos con un paño, de esta forma cuando se enfríen se convertirá el azúcar en un estupendo almíbar, estando así listas para sorprender a cualquiera.