



## Leche Frita

### Ingredientes - Para 4 persona(s)

- *Canela, en polvo*
- 500 ml de *Leche de vaca, entera*
- 50 g de *Harina de trigo*
- 100 g de *Azúcar*
- 200 ml de *Aceite*
- 2 Ud. de *Huevo*
- 1 Ud. de *Limón*
- 1 Ud. de *Pan rústico*
- 75 g de *Licor de naranja*

### Preparación

#### Paso 1 - Preparación de la Crema de Leche

En una cacerola grande, vierte **400 mililitros de leche de vaca entera**. Añade la **canela en rama** y la **ralladura de un limón** para darle un toque aromático. Lleva la mezcla a fuego medio, removiendo ocasionalmente para evitar que se pegue, y deja que alcance un suave hervor. Mientras la leche se calienta, disuelve la **maicena** en los **100 mililitros de leche restantes**, asegurándote de que no queden grumos. Una vez que la leche esté caliente, retírala del fuego y deja que repose durante unos minutos para que los sabores se infundan completamente. Esta mezcla será la base de nuestra **Leche Frita**.

#### Paso 2 - Preparación de la Mezcla Dulce

En otra cacerola, mezcla la leche infusionada (después de retirar la canela en rama) con la **maicena disuelta** y el **azúcar**. Calienta a fuego medio, removiendo constantemente hasta que la mezcla espese y adquiera una consistencia similar a la de unas natillas espesas. Este proceso puede tardar unos 10-15 minutos, pero es crucial remover constantemente para evitar que se formen grumos. Una vez lista, retira del fuego y vierte la crema de leche en un molde rectangular previamente engrasado. Deja enfriar a temperatura ambiente y luego refrigera por al menos 2 horas, o hasta que la mezcla esté completamente firme.

#### Paso 3 - Corte y Rebozado

Una vez que la crema de leche esté completamente firme, córtala en cuadrados o rectángulos del tamaño deseado. En un bol, bate los **huevos** hasta que estén homogéneos. Prepara otro recipiente con **harina de trigo** para rebozar los trozos de leche frita. Pasa cada porción de crema de leche primero por la harina, asegurándote de cubrir todos los lados, y luego por el huevo batido. Este doble rebozado ayudará a crear una capa exterior crujiente al freír.

#### Paso 4 - Freír y Espolvorear



Calienta el **aceite de oliva virgen extra** en una sartén grande a fuego medio-alto. Cuando el aceite esté caliente, fríe las porciones de leche rebozadas en pequeñas tandas, evitando sobrecargar la sartén. Fríe cada lado durante aproximadamente 2-3 minutos, o hasta que estén doradas y crujientes. Usa una espumadera para retirar las piezas del aceite y colócalas sobre papel absorbente para eliminar el exceso de grasa. Mientras las porciones aún están calientes, espolvorea una mezcla de **azúcar** y **canela en polvo** por encima para añadir un toque dulce y aromático.

### Paso 5 - Servir y Disfrutar

La **Leche Frita** se disfruta mejor cuando está ligeramente caliente o a temperatura ambiente. Puedes servirla sola o acompañada de una bola de helado de vainilla o una salsa de frutas para un toque especial. Este delicioso postre es perfecto para cualquier ocasión, ya sea una cena elegante o un simple postre casero. ¡Prepara este clásico y disfruta de la rica tradición culinaria española con cada bocado!