



Torrijas con miel

Ingredientes - Para 4 persona(s)

- 1 ltrs de *Leche de vaca, entera*
- 250 ml de *Aceite de oliva*
- 150 g de *Miel*
- 100 g de *Azúcar*
- 4 Ud. de *Huevos*
- 2 Cucharadita(s) de *Canela, tronco*
- 1 Ud. de *Pan*

Preparación

Paso 1 - Preparar la mezcla de leche y canela

En una cazuela, calienta la **leche** junto con la **canela** y 50 gramos de **azúcar**. Remueve constantemente hasta que el azúcar se disuelva completamente y la leche esté bien aromatizada con la canela. Deja enfriar un poco antes de usar.

Paso 2 - Cortar y empapar el pan

Corta la **barra de pan** en rebanadas de aproximadamente 2 cm de grosor. Coloca las rebanadas en un recipiente grande y vierte la mezcla de leche y canela sobre ellas, asegurándote de que queden bien empapadas. Deja reposar durante unos 10 minutos para que el pan absorba bien la leche.

Paso 3 - Preparar el huevo batido

En un bol, bate los **huevos** hasta que queden bien mezclados. Este paso es crucial ya que las rebanadas de pan se rebozarán en el huevo antes de freírse.

Paso 4 - Freír las torrijas

En una sartén grande, calienta el **aceite de oliva** a fuego medio-alto. Pasa cada rebanada de pan empapado por el huevo batido, asegurándote de que queden bien cubiertas, y fríelas en el aceite caliente hasta que estén doradas por ambos lados. Retira las torrijas de la sartén y colócalas sobre papel absorbente para eliminar el exceso de aceite.

Paso 5 - Endulzar las torrijas

En una cazuela pequeña, calienta la **miel** hasta que esté líquida y fácil de manejar. Si prefieres, puedes mezclar la miel con un poco de agua para que quede más ligera. Baña las torrijas con la miel caliente, asegurándote de que queden bien cubiertas.



Recetus - Torrijas con miel

Tu comunidad de cocina
recetus.com

Paso 6 - Servir

Coloca las torrijas en un plato grande y espolvorea el resto del **azúcar** por encima. Deja que las torrijas reposen durante unos minutos antes de servir para que absorban bien la miel. Disfruta de este delicioso postre tradicional.