



## Torrijas de Leche

### Ingredientes - Para 4 persona(s)

- 2 Cucharadita(s) de *Canela, en polvo*
- 500 ml de *Leche de vaca, entera*
- 100 g de *Azúcar*
- 100 ml de *Aceite*
- 3 Ud. de *Huevo*
- 1 Ud. de *Limón*
- 4 Ud. de *Barra de pan*

### Preparación

#### Paso 1 - Preparación del Pan

Comienza cortando la **barra de pan** en rebanadas gruesas, aproximadamente de 2 centímetros de grosor. Lo ideal es usar pan del día anterior para que las torrijas absorban mejor la mezcla de leche y huevo sin desmoronarse. Coloca las rebanadas en una bandeja amplia y prepara el espacio para el siguiente paso. Este es un *truco* que hace que las torrijas sean tan especiales, ya que el pan absorbe toda la **rica mezcla de leche** y saborizantes.

#### Paso 2 - Infusión de la Leche

En una cacerola, vierte los **500 mililitros de leche de vaca entera**. Agrega la **ralladura de limón** y una cucharadita de **canela en polvo** para darle un toque aromático. Lleva la mezcla a fuego medio hasta que empiece a hervir, removiendo ocasionalmente para evitar que se pegue. Una vez que la leche comience a burbujear, retírala del fuego y deja que se enfríe un poco. Este paso infunde la leche con sabores cálidos y cítricos, esenciales para las torrijas.

#### Paso 3 - Mezcla y Remojo del Pan

Cuando la leche esté tibia, viértela cuidadosamente sobre las rebanadas de pan dispuestas en la bandeja. Asegúrate de que todas las rebanadas queden bien empapadas. Deja que el pan repose y absorba la mezcla durante unos 10 minutos, dándoles vuelta a la mitad del tiempo para que absorban de manera uniforme. El remojo es clave para que las **torrijas** queden jugosas y llenas de sabor, asegurando una textura que se deshace en la boca.

#### Paso 4 - Batido de Huevos

Mientras el pan se empapa, rompe los **3 huevos** en un bol amplio. Usa un tenedor o un batidor de mano para batirlos hasta que estén completamente mezclados. Añade una pizca de **azúcar** para darle un toque dulce adicional. Este batido será la capa final que cubra nuestras torrijas, proporcionándoles un dorado perfecto al freírlas.



### Paso 5 - Rebozado y Freído

Calienta los **100 mililitros de aceite de oliva virgen extra** en una sartén grande a fuego medio-alto. Toma cada rebanada de pan remojada y pásala por el huevo batido, asegurándote de que esté completamente cubierta. Con cuidado, coloca las rebanadas en el aceite caliente y fríe cada lado durante 2-3 minutos o hasta que estén doradas y crujientes. Usa una espumadera para retirar las torrijas de la sartén y colócalas sobre papel absorbente para eliminar el exceso de aceite.

### Paso 6 - Espolvorear Azúcar y Canela

Mientras las torrijas aún están calientes, mezcla el resto del **azúcar** con la **canela en polvo** y espolvorea generosamente sobre las torrijas. Esta capa de azúcar y canela se adherirá a la superficie caliente, creando un acabado dulce y aromático que complementa a la perfección el interior suave de las torrijas.

### Paso 7 - Servir y Disfrutar

Sirve las torrijas calientes o a temperatura ambiente, según prefieras. Puedes acompañarlas con un poco de **miel** o **jarabe de arce** si quieres un extra de dulzura. Las **torrijas de leche** son perfectas para un desayuno especial, una merienda con amigos, o un postre después de una comida. ¡Son irresistibles y seguro que se convertirán en una de tus recetas favoritas!