



#### NUESTROS CENTROS

Avda. Ciudad de  
Barcelona, 148  
28007 Madrid  
Tel. 91 502 05 94

Paseo Dr. Vallejo  
Nájera, 47-49  
28005 Madrid  
Tel. 91 365 28 09

Paseo Dr. Vallejo  
Nájera, 42  
28005 Madrid  
Tel. 91 517 16 11

## Torrijas

*Receta de Mari Cruz Lorente*

### **TORRIJAS**

#### **Ingredientes:**

- 1 Litro de Leche
- 1 Tetrabrick de Nata Líquida de 200 ml
- 1 Palito de Canela en Rama
- 125 gr de Mantequilla
- 10 Cucharadas colmadas de Azúcar (más el azúcar necesario para el rebozado final)
- 2 Barras de pan duro (del día anterior)
- 2 Huevos
- Cáscara de Limón
- Canela en polvo

## **Preparación:**

Se pone a hervir en un cazo grande la leche, con la canela en rama y la corteza del limón. Un poco antes de que rompa a hervir se añaden la nata y las 10 cucharadas colmadas de azúcar. Remover para que no se pegue. Esperar a que hierva y dejar reposar unos 2 o 3 minutos.

Cortamos las barras de pan en rodajas al bies de aproximadamente 3 centímetros.

Se van introduciendo en el cazo las rodajas de pan para que se mojen con la leche.

Se baten los huevos en un plato. Y se introducen las rodajas después de la leche en el huevo. Luego freímos las rodajas en mantequilla bien caliente en otra sartén.

Posteriormente, en un plato mezclamos azúcar y canela en polvo (al gusto) y vamos rebozando las rodajas de pan que ya estén fritas. Apartar y dejar enfriar.