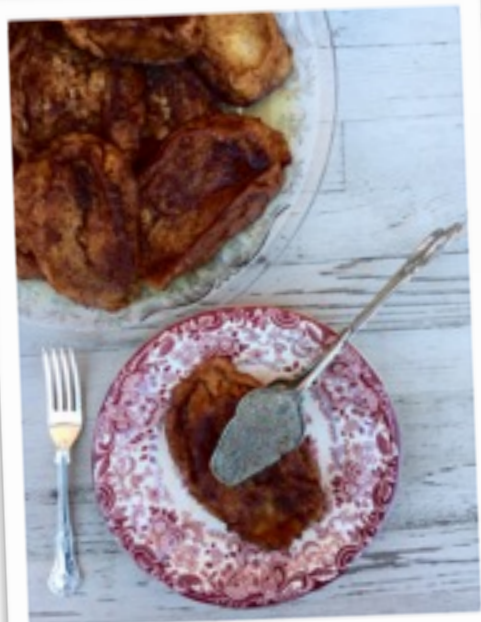


MIS RECETAS

Torrijas



CANTIDAD	INGREDIENTES
<i>Una</i>	<i>Barra de pan especial para torrijas</i>
<i>1 litro</i>	<i>Leche</i>
<i>Una</i>	<i>Vaina de vainilla (o esencia de vainilla, pero si es así procurad que sea una buena marca como Nilsen Massey)</i>
<i>Una</i>	<i>Rama de canela</i>
<i>Un trozo</i>	<i>Piel de naranja y de limón</i>
<i>La cantidad necesaria</i>	<i>Azúcar</i>
<i>La cantidad necesaria</i>	<i>Canela molida</i>
<i>La cantidad necesaria</i>	<i>Aceite de girasol</i>
<i>2-3</i>	<i>Huevos</i>

La Habitación de Alexandra

MODO DE PREPARACIÓN	
1.	<i>Ponemos la leche a calentar en una cazuela, la llevamos hasta casi el punto de ebullición junto con la rama de canela, las semillas de la vaina de vainilla y la vaina (o en su defecto una cucharadita de la esencia) y los trozos de piel de naranja y de limón. Retiramos del fuego y dejamos enfriar.</i>
2.	<i>Preparamos todo lo necesario:</i>
	<i>a) Ponemos el aceite a calentar en una sartén grande.</i>
	<i>b) Cortamos la barra para torrijas en rebanadas como más nos guste.</i>
	<i>c) Batimos los huevos en un plato o fuente.</i>
	<i>d) Colocamos una bandeja o una fuente con una rejilla encima para escurrir las torrijas.</i>
	<i>e) Preparamos un plato o una bandeja con papel de cocina para que absorba el exceso de aceite.</i>
	<i>f) Ponemos una fuente con azúcar y canela molida (en la proporción que más os guste pero aproximadamente unas dos cucharaditas de canela por cada 100 gr de azúcar).</i>
3.	<i>Vamos metiendo las rodajas de pan en la cazuela de la leche para que vayan empapándose por ambos lados, las sacamos y las ponemos a escurrir en la rejilla que hemos preparado previamente (con un recipiente debajo que recoja el exceso de leche).</i>
4.	<i>Cuando el aceite esté caliente, pasamos las torrijas por el huevo batido y empezamos a freírlas a fuego medio-alto dándoles la vuelta con ayuda de una espátula hasta que estén doradas, momento en que las sacamos y las ponemos sobre el plato con el papel de cocina para que absorba el exceso de aceite. Vamos procediendo de la misma manera hasta acabar con el pan.</i>
5.	<i>Una vez hayan soltado el exceso de aceite las pasamos por la mezcla de azúcar y canela girándolas para que se impregnen bien y las vamos disponiendo en una fuente o plato grande.</i>

Las torrijas estarán mejor pasadas unas horas o al día siguiente ya que habrán sudado y el azúcar con la canela se habrá convertido en un almíbar.

NOTA: Se pueden hacer variaciones de las torrijas clásicas. Sólo tenéis que usar la imaginación ya que se puede añadir lo que más os guste, ¿las queréis con sabor a anís? en vez de la combinación de canela/vainilla, añadidle una estrella de anís a la leche caliente para que infusione. ¿Café? Añadid a la leche café recién hecho.

Otra opción posible es añadir a la leche un chorrillo de brandy o de licor de naranja, o cualquier otro licor.

También podéis sustituir la leche por vino tinto o vino moscatel. Hervirlo para que evapore el alcohol con la canela y la piel de naranja y/o limón. Luego seguir con todo el proceso al igual que con las torrijas de leche.