



TORRIJAS

(Tiempo de elaboración: 1 hora y media)

Ingredientes

- 1 barra de pan de torrija
- Aceite
- 4 huevos
- 1 litro y medio de leche
- 175 gramos de azúcar
- Cáscara de naranja y de limón
- Canela en rama: media rama

Elaboración

Este es sin duda el postre más típico de la Semana Santa.



- 1 Poner el **azúcar**, la **leche**, la **cáscara de naranja**, la de **limón** y la **canela** a hervir en una cazuela.
- 2 Mientras la leche va cociendo se va cortando la **barra de pan de torrija** (unos 350 gramos), de la que obtendremos más o menos unas 18 torrijas.



- 3 Una vez que la leche empieza a hervir se apaga el fuego.
- 4 Utilizar una bandeja en la que podamos poner las torrijas (no pueden estar una encima de otra) y vertemos la leche con un cazo. Aunque que parezca que hay mucha leche, en una hora aproximadamente, las torrijas la habrá absorbido.



- 5 Una vez que están frías se pone abundante **aceite** en una sartén. Por otro lado se batien los 4 **huevos** para mojar las torrijas antes de freírlas.



- 6 Se fríen hasta que cojan un poco de color por los dos lados y se pasan a una fuente habiéndolas escurrido para que no quede aceite. Dejamos que se enfríen.



ALMÍBAR

- 1 Vertemos 250 centilitros de **agua** con 250 gramos de **azúcar** en una cacerola.
- 2 Se pone a cocer todo durante 5 minutos. Lo retiras y se ponen 2 cucharadas soperas de **miel**. Se deja enfriar.
- 3 De manera opcional se puede añadir una **cáscara de naranja** y otra de **limón**.

