

## **Torrijas**

### **Ingredientes:**

- **1 barra de pan (mejor del día anterior)**
- **1 litro de leche**
- **1 rama de canela**
- **1 corteza de limon**
- **azucar al gusto (unas 6 cucharadas soperas)**
- **2 huevos para rebozar**
- **aceite de oliva para freir**



### **Preparación:**

Se pone a cocer la leche con la canela y la corteza de limon durante unos 5 o 10 minutos.

Se añade el azucar y se disuelve bien.

Hay que tener en cuenta que el pan admite bastante dulce.

Se corta la barra de pan en rodajas de unos 3 o 4 cm. de grosor y se colocan en una fuente un poco honda.

Se cubren con la leche hasta que se empapen bien (esto es importante, porque si no quedan secas).

Se rebozan con huevo (con ayuda de una cuchara) y se frien en aceite bien caliente en una sarten honda.

Hay que tener cuidado al darles la vuelta (con ayuda de una espumadera y una cuchara) para que no se desmoronen.

Yo prefiero no freir mas de dos cada vez.

Se sacan cuando esten doradas y se colocan en una fuente.

Se pueden espolvorear con azucar y canela