COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Torrijas tradicionales

Receta para 6 torrijas

Preparación: 5 min
Total: 15 min
Dificultad: Muy fácil

INGREDIENTES

- [ ] 1 barra Pan
- [ ] 300 ml Leche
- [ ] 2 huevos Huevos
- [ ] Al gusto Azúcar
- [ ] Aceite de oliva virgen extra

PREPARACIÓN

1. Para comenzar con la receta, cortamos la barra de pan en rebanadas de unos 3cm de grosor.

2. Calentamos la leche un poco en el microondas para que esté templada y seguidamente batimos los huevos.
Si queréis darle un toque de sabor a la leche, mirad en IDEAS Y CONSEJOS al final del post para descubrir cómo hacerlo.

3. Ponemos en una sartén con abundante aceite de oliva virgen extra y calentamos a temperatura media-alta. También puedes preparar las torrijas en la freidora de aire, precalentándola 5 minutos a 200 grados y cocinando las torrijas 11 minutos a 160 grados.

4. Pasamos nuestras rebanadas de pan primero por la leche para que queden bien impregnadas, después por el huevo y las llevamos a la sartén con el aceite de girasol ya caliente. Dejamos que se doren por ambos lados. Hacemos el mismo proceso con el resto de rebanadas de pan.

5. Una vez fritas las torrijas, las llevamos en un plato con papel absorbente para que absorba el aceite sobrante y les ponemos azúcar por encima al gusto. ¡Y listas para comer! ¡Qué aproveche!