



NUESTRAS RECETAS

TORRIJAS DE CREMA DE ORUJO (NURIA MACÍAS GARCÍA)



INGREDIENTES:

- 1 barra de pan del día anterior o pan de torrija
- 1 litro de leche
- 50 ml. de licor de Crema de Orujo Panizo
- 3 huevos
- 1 palo de canela en rama
- 1/2 piel de limón y 1/2 piel de naranja
- 150 gramos de azúcar blanco y una cuchara de canela en polvo
- Aceite de oliva virgen extra

PREPARACIÓN:

En un cazo verter la leche y la Crema de Orujo Panizo y mezclar bien, poner a calentar para que se evapore el alcohol, antes de empezar a hervir retirar del fuego y añadir el palo de canela, la piel de limón y la piel de naranja. Dejar infusionar y enfriar aproximadamente 15 minutos.

En un plato hondo o fuente colar la leche, y en otro batir los huevos. Cortar el pan en rebanadas de 2 cm. aproximadamente y colocar en la leche para que se empapen bien por ambos lados.

Freir hasta que estén doradas por ambos lados y dejar escurrir sobre papel para quitar el exceso de aceite.

En otro plato mezclamos el azúcar con la canela y pasamos las torrijas por esta mezcla por ambos lados.

(Con Licor de Miel o con Crema de Arroz con leche también están deliciosas.)