



TORRIJAS DE MAMÁ



¡¡¡¡ Buenos días amigos !!!!

Hoy es domingo y hace una mañana muy bonita para irte al campo, la playa o montaña pero yo no me voy a ningún sitio me encanta mi casa y mis pequeños tesoros.

Diréis que no puedo decir esto por aquí, ya que hoy en día llamas a los amigos de lo ajeno. Mis tesoros son muy modesto y eso no creo que les interesen pues se componen de hilos, lanas, telas recicladas, y utensilios de bisutería por una parte y por la otra cacharros de cocina con los que soy muy feliz.

Me levanté con ganas de desayunar y no me apetecía lo que tenía, empecé a buscar y me encontré que había sobrado una barra y parte de otra de pan. Me vino a la cabeza las torrijas que hacía mi madre cuando le sobraba pan que no era muy corriente pues somos nueve hermanos.

Me puse manos a la obra.

Lo primero fue comprobar si tenía todos los ingredientes:

- Una sartén profunda
- Un colador grande
- Papel de cocina
- 1 barra de pan y media
- Azúcar, al gusto

- 3 huevos
- Canela en polvo
- 1 Litro de leche aproximadamente.
- Pan cortado en tamaño ancho como de 3cm.,
- 1l de aceite de girasol
- 1 bandeja para colocar las torrijas, bonita
- 1 plato hondo para colocar el azúcar y la canela
- Otro también hondo para calentar la leche de cristal o plástico para microondas
- 1 plato para batir los huevos.

Preparación

1. Poner el aceite en la sartén y colocarlo en el fuego que no esté muy caliente sobre el 6 o 7.
2. Seguidamente cortamos el pan en rodajas como de 3 cm., grandes, quedan mejor y no se rompen tanto.
3. En una de las dos fuentes hondas, vertemos la leche y la metemos en el microondas a calentar un poco sin que llegue a hervir. En el plato que tenemos reservado para los huevos, lo utilizamos cascando los huevos de uno en uno y los batimos.
4. Unimos poco a poco los huevos a la leche suavemente. A los golosos yo les aconsejo que pongan varias cucharadas de azúcar.
5. Introducimos el pan poco a poco, sumergiéndolo para que se ablande. Seguidamente los trozos de pan los colocamos con mucho cuidado en una rejilla, si es posible, para que caiga la leche sobrante. Si no, lo apretamos un poco con las dos manos como si tocaras las palmas.
6. Comprobamos que el aceite esta caliente metiendo un trocito de pan y observamos las burbujas, si está muy fuerte aflojamos el aceite y si no, echamos las torrijas una a una en tandas, dejándolas hacerse sin demasiada fuerza.
7. Cuando empiezan a tomar un poco color, le damos mas fuerza al fuego para que se doren enseguida. Colocándolas en el papel de cocina para que escurran. Así hasta que estén todas.
8. Ya escurridas se rebozan en el azúcar y la canela en polvo.
9. Las vamos colocando en la bandeja y a degustar. Están muy ricas calientes y frías.

¿Te gustaría probar alguna receta y no te atreves a hacerla? YO LA COCINARE PARA TI EN TU CASA O DESDE LA MIA

**¿Vives en Ciudad Real o cerca?
¿Quieres comer bien todos los días sin gastar mucho?**

[CONTACTA: Cocinaré para ti](#)

Llevo en la cocina desde que tenía siete años y como cocinera de profesion once. Me encanta cocinar sobre todo las recetas tradicionales manchegas con las que todos hemos crecido.