

Recetario

TORRIJAS AL ESTILO MOESIA

INGREDIENTES:

- 1 barra de pan
- Leche condensada
- 500ml de leche
- 1 sobre de flanin para hacer natillas
- 3 huevos
- Aceite de girasol



PASO A PASO:

Cortamos la barra de pan, preferiblemente del día anterior o una especial de torrijas en diagonal y en trozos de unos dos dedos más o menos. En un cazo calentamos la leche dejando un poco para mezclarlo con el sobre de flanin. Una vez vaya a hervir le ponemos la mezcla de leche con el flan y le echamos un chorrito de leche condensada o tres cucharadas de azúcar, lo removemos bien y sin parar de mover esperamos a que espese un poco.

Lo ponemos en un bol e introducimos el pan dejamos que el pan lo absorba unos 10 minutos. Ponemos abundante aceite en una sartén a calentar. En un bol batimos unos tres huevos y con mucho cuidado vamos rebozando cada trozo de pan y lo freímos en el aceite bien caliente unos 30 segundos por cada lado sin poner muchas a la vez en la sartén. Una vez sacadas las dejamos escurrir en un papel de cocina.

Presentación:

Se pueden comer con miel, con leche condensada, con mermelada o con azúcar y canela y preferiblemente templadas.

