

TORRIJAS

Ingredientes para 18 torrijas:

- *una barra de pan del día anterior*
- *1 litro de leche*
- *canela en polvo*
- *200 gramos de azúcar*
- *miel de flores*
- *huevo batido para rebozar*
- *aceite de oliva para freír*

Elaboración:

Cortar la barra en 18 rebanadas y extenderlas en una bandeja plana. Poner encima de cada rebanada un poquito de azúcar. Escaldar el pan con la leche hirviendo, y dejar empapar totalmente. Calentar el aceite a fuego medio, rebozar las rebanadas cuidadosamente en el huevo y freír por ambas caras hasta que las torrijas estén doradas. Colocarlas en otra bandeja, espolvorearlas de canela y rociarlas con la miel.

LA TORRIJA DE HOY, SOPA DE CANELA Y HELADO DE MIEL

Ingredientes para 4 torrijas:

- 4 rebanadas de brioche de 2 cm de grosor.
- 2 yemas de huevo
- 1 dl de leche
- 1 dl de nata fresca.
- 200 gramos de helado de miel
- 200 gramos de leche
- 5 gramos de canela molida
- 1 rama de canela
- 150 gramos de azúcar
- 1 gramo de goma Xantana
- mantequilla para freír
- azúcar para caramelizar

Elaboración:

Batir las yemas, mezclar con la leche y la nata, y dejar empapar bien el brioche. Hacer una infusión en frío con el resto de la leche y las canelas. Mantener así 6 horas, añadir la xantana, triturar y reservar. Freír las rebanadas de brioche en la mantequilla por ambos lados hasta que estén doradas. Cubrir de azúcar y caramelizar con una plancha al rojo vivo.