

Torrijas



Ingredientes

Pan
Vino blanco
Huevos
Azúcar
Canela
Aceite

Preparación

Preparar tres platos: el primero con vino blanco rebajado con agua a partes iguales; el segundo con huevo batido y, el tercero, con azúcar y canela mezclados.

En una sartén, poner a calentar aceite para freír. Poner en el aceite un trozo grande de cáscara de huevo para evitar la espuma.

Mojar las rebanadas de pan en el vino muy ligeramente. Después pasarlas por el huevo y ponerlas en el aceite hirviendo.

Cuando están hechas, se pasan por el plato del azúcar y se colocan en una fuente.

Una alternativa

Otra de las recetas tradicionales se obtiene sustituyendo el vino por leche