

## Tema MINI RECETA TORRIJAS

Las torrijas, uno de los platos más degustados durante la Semana Santa tanto en España como en América Latina, son muy fáciles de elaborar: ¡solo tienes que seguir estos sencillos pasos para sorprender a tus invitados y ser el rey de la cocina!

### Ingredientes para 4 personas:

- una barra de pan del día anterior
- un litro de leche
- dos huevos
- un chorrito de aceite
- canela y azúcar envuelto
- miel líquida



### Preparación:

- Paso 1: corta el pan en trozos anchos.
- Paso 2: echa la leche en un plato e introduce también el pan para remojarlo. Déjalo así media hora aproximadamente hasta que el pan esté blando pero sin deshacerse.
- Paso 3: bate los huevos y reboza en ellos el pan empapado en leche.
- Paso 4: pon el aceite a calentar en una sartén y fríe las torrijas durante 20 minutos hasta que tengan un color dorado.
- Paso 5: una vez fritas, saca las torrijas de la sartén y rebózalas en azúcar y canela a tu gusto.

\* Toque especial: antes de servir las torrijas, añádeles un poco de miel líquida por encima. Un secreto para que tus torrijas estén deliciosas.



**elaborar** – przyrządzać, przygotowywać  
**el chorrito** – *tu:* trochę  
**la canela** – cynamon  
**la miel** – miód  
**el trozo** – kawałek  
**ancho** – szeroki  
**remojar** – namaczać  
**estar blando** – być miękkim  
**deshacerse** – *tu:* rozpadać się  
**batir** – ubijać  
**rebozar algo en X** – obtaczać coś w X  
**empapado** – namoczony, przesiąknięty  
**calentar** – *tu:* podgrzewać  
**la sartén** – patelnia  
**freír** – smażyć  
**sacar algo de X** – *tu:* zdejmować coś z X