

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