

# Receta KA

## TORRIJAS

### Ingredientes para 4 personas

1 barra de pan del día anterior o pan especial de torrijas / 1/2 litro de leche / 4 huevos / 2 limones / 2 ramas de canela / 1 cucharadita de canela en polvo / 1 cucharadita de ingrediente secreto / 1 vaso de aceite de oliva / 2 cucharadas de azúcar



### Elaboración:

1. Lavar los limones y cortar un trozo de la corteza (sin la parte blanca). También se puede rallar. Preparar la rama de canela (si es muy grande se puede cortar por la mitad)
2. Poner en una cacerola la leche junto con el limón, la canela en rama y el ingrediente secreto. Ponerlo a fuego lento unos 7 minutos aproximadamente
3. Preparar el pan. Si es una barra del día anterior cortarla en rodajas oblicuas (en diagonal) de 2-3 centímetros de grosor y colocarlas en una bandeja
4. Colar la leche en otro cazo y esperar a que temple. Después verterla encima del pan y dejar que se empape unos 10 min.
5. En otro plato preparar el azúcar junto con la canela molida y batir 2 huevos
6. Escurrir un poco con la mano las rodajas de pan, pasarlas por huevo y freírlas 1 min por cada lado o hasta que se doren
7. Retirarlas a un plato forrado con papel absorbente de cocina para que escurra el aceite
8. Cuando hayan escurrido el aceite espolvorea por las dos caras el azúcar mezclado con la canela molida

*Nota: Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres supervisen, ayuden y se diviertan cocinando con los niños*