

Torrija con pan de Valladolid



Provincia

Valladolid

Ingredientes

(para 4 personas)

- 4 porciones (300 gr aproximadamente) de Pan de Valladolid (Marca de Garantía).
- 1/2 litro de leche.
- 3 cucharadas de azúcar.
- 1/2 vaina de vainilla en rama.
- Piel de 1/2 naranja.
- 2 huevos.
- 1 vaso de aceite vegetal.
- 6 cucharadas de miel.

Elaboración

Hervir la leche con el azúcar, la vainilla y la piel de naranja. Apagar el fuego y dejarlo reposar treinta minutos. Una vez hervida, retirar la vainilla y la piel de naranja y remojar las porciones de pan unos minutos por cada lado. Calentar el aceite y rebozar las porciones de pan en el huevo. Escurrirlas y freírlas por los dos lados (tienen que quedar bien doradas). Disponer las torrijas en una bandeja y cubrirlas con la miel.

Opcional: Se puede mezclar un poco de azúcar con canela en polvo para espolvorear las torrijas.