

# LECHE FRITA

## *LECHE FRITA*



Se acerca la Semana Santa, unos días llenos de movimiento, en los que se suele festejar y hacer diferentes actividades y eventos. Como suele ocurrir siempre en fechas señaladas tendemos a juntarnos mas con la familia, amigos y conocidos y es en estos encuentros cuando suele interferir nuestra gran repostería característica de esta época.

Cada provincia tiene unos dulces típicos de Semana Santa, aunque se pueden elaborar igualmente el resto del año. Aquí en Asturias es normal que vayas a visitar a un familiar y te reciba con un gran plato de [Torrijas](#). Es usual también dejarte caer por casa de algún conocido

y encontrártelo delante de una sartén elaborando unos buenos [Frixuelos](#). Puedes pasar por el escaparate de varias pastelerías y ver bandejas repletas de [Casadiellas](#). Si paras a tomar un café en un local es probable que venga acompañado de unas ricas [Rosquillas](#). Si vas a comer a un restaurante, con toda certeza, de postre puedes probar un delicioso [Arroz con leche](#). El día de Pascua lo normal es sorprender a los ahijados con un buen [Mantecado o Bollo de Pascua...](#)

Estas son algunas muestras de nuestra repostería Asturiana típica de esta época. Si os apetece seguir investigando hoy os traigo una nueva receta para que este Año no os sorprendan sino que seáis vosotros los que elaboréis la receta y la deis a probar. Al igual que la mayoría de los dulces anteriores, el de hoy esta elaborado con ingredientes que siempre solemos tener por casa. Su principal ingrediente es la leche, de ahí que se llame LECHE FRITA. Se trata de una crema de leche dulce que una vez que hemos cocido y coge consistencia, vamos a cortar en pedazos, a rebozar en huevo y harina , a freír en aceite y espolvorear posteriormente con azúcar y canela. Es un dulce ideal para merendar en familia cualquier día del año, pero especialmente en estas festividades en las que seguramente nos juntaremos para celebrar. Os animo a probarla y que opinéis...

## ***INGREDIENTES***

(Para 12 porciones).

- 1 l de leche entera.
- 150 g de azúcar.
- 130 g de harina de trigo.
- 50 g de Maizena.
- 2 yemas de huevo.
- Piel de limón y canela en rama (si se hace de forma tradicional).
- Ralladura de limón y canela en polvo (si se hace con la thermo).
- Azúcar y canela para rebozar.

## **DE FORMA TRADICIONAL**

Elaborar la crema de leche es muy sencillo, si habéis hecho la crema pastelera alguna vez veréis que el proceso es muy similar. Una vez que tengamos la crema la dejamos en nevera unas horas (mejor hasta el día siguiente) y luego ya podemos proceder a cortarla en porciones, rebozarla y freírla.

## **ELABORACION**

1. En primer lugar vamos a comenzar infusionando la leche. Para ello apartamos un vaso de leche del litro que debemos utilizar y el resto lo introducimos todo en una olla o cacerola. Le añadimos la piel de un limón y una ramita de canela y la llevamos a ebullición.
2. Mientras la leche va calentando vamos a coger un bol amplio, añadir el vaso de leche que hemos reservado, el azúcar, la harina, la maizena y las yemas de huevo y batirlo todo con la batidora de manera que se mezcle bien y no queden grumos.
3. Una vez que la leche rompa a hervir (ya la tendremos infusionada), retiramos la piel de limón y la rama de canela. Con el fuego bajo, añadimos la mezcla del bol. Vamos revolviendo constantemente con una varilla hasta que la mezcla vaya espesando y cogiendo una textura cremosa. Es importante revolver de continuo porque sino se nos podría quemar por el fondo. Una vez que logramos una crema mas o menos espesa es hora de volcarla en un recipiente. Para que la crema tenga una altura estándar os recomiendo utilizar un molde o envase rectangular de 25 x 35 cm aproximadamente. Antes de cubrirlo pincelamos un poco la superficie y los laterales con un poco de aceite.
4. En el momento en que tenemos la crema extendida por el recipiente vamos a cubrirla con papel film totalmente a ras

para que no cree costra. Cuando enfríe un poquito la metemos en nevera varias horas o mejor de un día para otro.

5. Después de un tiempo prudencial de reposo en el que la crema se ha compactado bien procedemos a cortarla. Para ello la volcamos sobre una bandeja o mismamente sobre la encimera. Podemos espolvorear sobre la superficie un poco de azúcar glass para que resbale bien (sin pasarnos). Con un cuchillo vamos cortando porciones cuadradas , rectangulares o del tamaño que mas os apetezca.
6. Una vez que hemos dividido toda la crema en porciones vamos a rebozar cada porción en huevo y harina. Ponemos una sartén con aceite a fuego intermedio y freímos cada porción un par de minutos por cada lado o hasta que adquieran un color doradito. Según salen de la sartén las colocamos sobre papel absorbente para quitar el exceso de aceite.
7. Después de freírlas todas solo nos queda rebozar cada porción en una mezcla de azúcar con un poco de canela. ¿Os ha parecido difícil ? Si es así al final del post tenéis las imágenes paso a paso de todo el proceso. No hay excusa para probar esta delicia de leche frita. ¡Animo y buen provecho!

## **CON THERMOMIX**

Con ayuda de la thermomix vamos a obtener la crema en tan solo dos pasos y luego, después ya de un reposo prudencial, podemos proceder a dividirla en porciones, rebozar y freír cada una, darles un baño en azúcar y canela y deleitarnos con ellas hasta ponernos las botas.

## **ELABORACION**

1. Introducimos en la thermo la leche, el azúcar, la harina, la maizena, las yemas de huevo, la ralladura de limón y un poco de canela en polvo. Mezclamos todo 20 segundos en velocidad 3 y medio.
2. Colocamos la mariposa y programamos la maquina 15

minutos a 90° en velocidad 2.

3. Cogemos un recipiente rectangular de aproximadamente 25 x 35 cm y lo pincelamos con un poco de aceite. Una vez que la thermo haya terminado extendemos la crema por el recipiente y la cubrimos totalmente a ras con papel film para que no cree costra. Dejamos que enfríe un poco y la llevamos varias horas a la nevera para que cuaje bien. Mejor si la dejamos hasta el día siguiente.
4. Una vez que la crema ha compactado procedemos a cortarla en porciones. Antes de darle la vuelta al recipiente espolvoreamos un poco de azúcar glass por la superficie donde la vamos a colocar, una bandeja, encimera... Le damos la vuelta y vamos a ver que la crema se ha convertido en un bloque compacto.
5. Con la ayuda de un cuchillo vamos cortando porciones cuadradas o rectangulares del tamaño que mas nos apetezca.
6. Rebozamos cada porción en huevo y harina y en una sartén con aceite, a fuego intermedio, vamos friendo todas las porciones poco a poco un par de minutos por cada lado o hasta que estén doraditas. Según las vamos sacando de la sartén las posamos sobre papel absorbente para quitar el exceso de aceite.
7. En el momento en que tenemos todas las piezas fritas pasamos a darles un baño en una mezcla de azúcar con canela. Después de este paso, ya solo queda darnos un buen festín a base de leche frita. A continuación os muestro todos los pasos foto a foto para facilitar el proceso.

***ELABORACION FOTO A FOTO***



Introducimos en la thermo los ingredientes y vamos siguiendo los pasos para obtener la crema o lo hacemos de forma manual.



Pincelamos el recipiente que vamos a utilizar con un poco de aceite.





Volcamos la mezcla en el recipiente y cubrimos toda la superficie con papel film a ras.



Una vez que la crema esta compacta la volcamos sobre un poco de azúcar glass.



Cortamos con un cuchillo la crema en porciones.



Rebozamos cada porción en huevo y harina.



Freimos por ambos lados hasta que estén doradas.



Una vez fritas, quitamos el exceso de aceite sobre papel absorbente.





Por último rebozamos cada porción en azúcar y canela.

Si os ha gustado la receta y os apetece, podéis seguirme en mis otras redes sociales:

<https://www.instagram.com/almudenaalvarezperez/>

<https://www.facebook.com/midulcepecado4/>