

TORRIJAS EN ALMÍBAR DE MIEL

TORRIJAS EN **ALMÍBAR** DE MIEL



Como todos bien sabéis, las Torrijas conforman un dulce muy común y extendido por toda Europa y con gran tradición en España. Me imagino que estos días, las redes sociales habrán estado inundadas de fotos de estos manjares y miles de recetas con sus grandes variedades y toques personales de cada repostero. Acabamos de pasar la Semana Santa, y aquí es muy típico elaborar estas delicias para acompañar todas estas festividades...

Por ello, y ahora que ya se han terminado estas fechas, hoy os traigo una versión mas de este clasicismo que he elaborado para acompañar el cafetín de las tardes. Antes de disponernos con la receta, eso si, vamos a explicar un poco que son exactamente las torrijas, la forma de elaborarlas y sus diferentes denominaciones.

La torrija es, propiamente dicho, una rebanada de pan (pan que hemos dejado endurecer un día o dos al aire libre), empapada en una infusión de leche, almíbar o vino, rebozada en huevo y frita vuelta y vuelta en una sartén llena de aceite. Una vez frita, se suele espolvorear de azúcar y canela por ambos lados o bien se suele calar con un poco de miel (en mi receta yo las empapé con leche y después de freírlas las calé con un almíbar de miel antes de rebozarlas en azúcar y canela).

La mayoría de nosotros conocemos estos dulces como “torrijas” pero también se les suele llamar “rabadas” o “torrexes”. Luego hay quien las bautiza como “picatostes”, pero no nos confundamos, no es lo mismo una torrija que una picatoste. La diferencia radica en que a la hora de elaborar las picatostes nos saltamos el paso de empapar las rebanadas en leche, directamente se rebozan en huevo y se fríen. Lo que está claro, es que tanto unas como otras siempre triunfan, y por ello es toda una costumbre elaborarlas tanto durante el antroxu como en la Semana Santa.

Ahora si, a continuación os muestro una modalidad más entre las muchas formas que hay de elaborar estas rebanadas (a mi personalmente me encanta comerlas recién hechas una vez fuera de la sartén mas que en frío una vez reposadas), pero como todo, va en el gusto de cada uno.

INGREDIENTES

- 2 barras de pan duro.

Para el almíbar de miel

- 150 ml de agua.
- 150 g de miel.
- 15 ml de brandy.

Para la infusión de leche

- 1 l de leche entera.
- La piel de una naranja.
- 1 cm de vaina de vainilla o 1 cda de vainilla líquida.

- 120 g de azúcar.
- 1 palito de canela.

Para cubrir la torrija

- Azúcar.
- Canela en polvo.

DE FORMA TRADICIONAL

La receta que hoy os traigo es muy sencilla de elaborar, solo necesitamos hacer un almíbar de miel, una infusión con la leche y luego disponernos a empapar rebanadas, rebozarlas en huevo y freír. Vamos a ir paso a paso, lo más importante es que el pan (cada uno puede usar el que guste, barras de medio, de cuarto, baguettes,,, o rebanadas incluso especiales de torrija que se pueden encontrar en el supermercado) es que esté duro. Por ello es recomendable comprarlo el día anterior o incluso dos días antes, para poder trabajar mejor con el después. Otra opción es hacerlo también casero, todo depende de hasta donde os queráis comprometer.

ELABORACIÓN

1. En primer lugar lo que vamos a hacer es el almíbar de miel para que vaya enfriando antes de utilizarlo. Para ello cogemos un cazo, vertemos el agua y la miel y lo llevamos a ebullición. Una vez que hierba lo retiramos, echamos el brandy dentro, revolvemos y lo dejamos reposar.
2. Ahora que ya tenemos el almíbar vamos a proceder a infusionar la leche. Disponemos una pota, introducimos la leche, la vainilla (tanto da en vaina que liquida), la piel de naranja (podéis usar limón si preferís o ambos) , el azúcar y una ramita de canela. Lo llevamos a ebullición y cuando hierba, con la ayuda de un colador, pasamos la leche a un bol grande desechando las pieles y la rama.
3. Cortamos las barras de pan en rodajas al grosor que mas nos guste y vamos hundiéndolas en el bol de la leche y

empapándolas por ambos lados, debemos dejarlas al menos dos minutos sumergidas para que absorban bien el líquido. Una vez bien impregnadas vamos a ir posándolas en una bandeja hasta que estén todas y después las dejamos reposar tres minutos.

4. Batimos un par de huevos en un plato. Ponemos a calentar a fuego intermedio una sartén con abundante aceite (girasol u oliva) y una vez caliente vamos a ir rebozando las rebanadas en el huevo por todos lados y friéndolas en la sartén vuelta y vuelta, hasta que veamos que van cogiendo un color dorado. Las vamos friendo todas y posándolas sobre papel de cocina absorbente.
5. Ahora que tenemos todas las rebanadas fritas vamos a coger el almíbar y con la ayuda de un pincel calamos las rebanadas por ambos lados con el líquido. Una vez caladas las espolvoreamos al gusto con azúcar y canela y ya tenemos listas las torrijas para degustar.

CON THERMOMIX

A la hora de elaborar estas torrijas podemos contar con la ayuda de la thermomix para hacer un par de cosas, el almíbar de miel y la leche infundada. El resto ya es empapar las rebanadas y freírlas. Así que vamos manos a la obra.

ELABORACIÓN

1. Para comenzar con la receta vamos a elaborar el almíbar de miel para que nos vaya enfriando antes de utilizarlo. Para ello introducimos el agua y la miel en la thermomix y programamos 12 minutos a 100° en velocidad 2. Pasado ese tiempo mezclamos el brandy y reservamos el almíbar fuera.
2. Limpiamos un poco la thermo y procedemos a infundar la leche. La introducimos dentro junto con el resto de ingredientes y programamos 13 minutos , 100°, en velocidad cuchara y giro a la izquierda. Una vez pasado el tiempo la colamos en un bol grande para quitar los restos de pielecillas y ramas.

3. Cortamos las barras de pan en rodajas en el grosor que mas nos gusten. Las vamos hundiendo en el bol de la leche infusionada empapándolas bien por ambos lados durante un par de minutos. Las sacamos una a una sobre una bandeja y ponemos una sartén con abundante aceite a calentar a fuego intermedio.
4. Batimos un par de huevos en un plato y una vez que el aceite esté caliente vamos friendo las rebanadas vuelta y vuelta hasta que cojan un color dorado. Las vamos sacando poco a poco sobre papel de cocina absorbente y una vez que las tenemos todas fritas podemos calarlas con el almíbar.
5. Nos hacemos con un pincel de cocina y vamos calando las rebanadas por ambos lados con el almíbar de miel. Una vez que las tenemos todas caladas podemos espolvorearlas por ambos lados con azúcar y canela molida. Ahora si, ya podemos decir que las torrijas están listas para viajar al océano profundo del estomago.

Podéis seguirme si os apetece en mis otras redes sociales:

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

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