

## Catella i Lleó

Temps



45'


Racions



4



Al·lèrgens:

 Cereals  
amb gluten

 Ous

 Làctics

Alternatives

 Sense gluten  
 Sense lactosa

# Torrijas

*Les "torrijas" són molt populars i típiques de tota la península Ibèrica, però és predominant el seu consum durant la Quaresma i la Setmana Santa*

## Ingredients

- 1 l de llet
- 1 barra de pa del dia abans
- 1 canonet de canyella
- 3 ous
- La pell de 1 llimona
- 3 cullerades soperes de mel
- Oli d'oliva verge extra suau
- Acabats: Mel i canyella en pols

En algunes versions s'utilitza sucre en lloc de mel

## Elaboració

1. Tallar la barra de pa dur a llesques gruixudes. Batre els ous en un bol i reservar-ho.
2. En un cassó barrejar la llet amb la mel, la pell de la llimona i el canonet de canyella. Poseu-ho a foc alt i quan bulli, retireu-ho de seguida.
3. Mulleu les llesques de pa a la llet tèbia, amarrant bé cada llesca.
4. Abocar una mica d'oli d'oliva en una paella àmplia per escalfar abans de fregir les llesques de pa.
5. Passeu les llesques de pa mullades en llet, d'una en una, per l'ou batut i fregiu-les en oli calent per a tots dos costats.
6. Col·locar les llesques sobre un plat amb paper de cuina perquè absorbeixi l'excés d'oli i arrebossar amb canyella en pols. Serviu-ho amb una mica de mel per sobre.

## Alternatives

Per a l'alternativa sense gluten es pot fer servir pa sense gluten. Per a l'alternativa sense lactosa, substituir la llet per una beguda vegetal tipus d'ametlles, civada o una altra.