



TORRIJAS CON MANZANAS CARAMELIZADAS

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- * 8 rodajas de pan viejo (mejor del día anterior)
- * 75 cl de leche entera
- * 1 rama de canela y 10g de canela en polvo
- * 3 cucharadas de azúcar en polvo
- * 3 o 4 huevos para rebozar
- * 1 rama de vainilla
- * 1 limón biológico
- * 1 cucharada de ron moreno
- * Aceite de oliva para freír
- * 50g de azúcar moreno
- * 2 Manzanas Golden
- * 30g de Mantequilla semisalada

Cortar el pan en rodajas de 1,5cm de espesor. Partir la rama de vainilla en el sentido de la longitud y recuperar los granos.

Calentar la leche con la vainilla, el azúcar en polvo, la rama de canela y las cáscaras de limón durante unos 5 o 10 minutos. Dejar reposar y enfriar. Pasar la leche por el colador. Batir los huevos en un otro cuenco.

Mojar las rodajas de pan en la leche, rebozarlas en los huevos batidos de cada lado y freír en el Aceite caliente en la sartén. Dejar Dorarlas.

Pelar y cortar en 8 trozos las manzanas. Rehogarlas en una sartén con la mantequilla y espolvorear con el azúcar moreno para caramelizarlas. Espolvorear las Torrijas con la mezcla siguiente 'canela y Azúcar moreno' y colocar los trozos de manzanas según tu gusto.

Saborear tibias o frías como te gusta!