

Recetas SAL Y PIMIENTA🌺

POSTRES · VEGETARIANO

Torrijas de vino y miel

4 raciones 679 kcal

Ingredientes

- **1 paquete** de pan para torrijas
- **1/2** bote de miel
- **100 ml.** de vino blanco
- **50 ml.** de agua
- **50 ml.** de vino dulce
- Aceite de girasol
- **3** huevos
- Cáscara de naranja

POR RACIÓN

Proteínas	**16 g**
Grasas	**11 g**
Hidratos	**125 g**
Fibra	**5 g**

Elaboración

1. Sacamos el pan de torrijas de la bolsa y lo ponemos en una fuente.
2. Mezclamos el vino dulce, vino blanco y el agua y ponemos la mitad en un plato. Pasamos el pan por ambos lados para que se empape bien y dejamos reposar 10 minutos.
3. Batimos 3 huevos y pasamos el pan por los dos lados quitando el huevo sobrante. Repetimos el proceso y los vamos colocando en un plato, o en la misma bandeja anterior.
4. Ponemos abundante aceite a fuego medio-alto en una sartén y la cáscara de naranja en el aceite para aromatizarlo, y cuando hierva retiramos.
5. Añadimos las torrijas por tandas, y damos la vuelta para que se doren por ambos lados durante 1 min aprox por cada lado (que no se quemen).
6. Vamos sacando las torrijas y las ponemos en una bandeja con papel de cocina absorbente.
7. Por otro lado en otra olla añadimos medio bote de miel, y el líquido sobrante del vino junto con 3 cucharadas más de agua.
8. Cuando empiece a hervir, bajamos el fuego y vamos añadiendo las torrijas para que se enmielen por ambos lados.

9. Cuando tengamos todas nuestras torrijas en la bandeja añadimos por encima la miel sobrante.
10. Dejamos que se enfríe 15-30 minutos a temperatura ambiente y a disfrutarlas.

Hecho con CookNest



Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA

cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta