

Torrejas Poblanas

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Huevos: 3 Unidades

Leche: 1/2 Taza

Pan en rebanada: 12 Piezas

Vainilla: 1 cda

Almíbar

Ron: 1/4 Taza

Azúcar: 1/4 Taza

Agua: 1/4 Taza

Preparación de la Receta

- En un recipiente poner a *hervir* la leche con las vainas de vainilla
- Reservar.
- Remojar por unos segundos en la mezcla anterior las rebanadas de pan
- Reservar.
- Batir los huevos, capear el pan en el batido.
- Freír cada *rebanada* de pan en aceite caliente, escurrir y colocar en un plato.

Almíbar

- *Hervir* azúcar con agua y *ron* para obtener una consistencia de miel.
- Servir tres rebanadas por persona y bañar con el *almíbar*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/torrejas-poblanas>