

# Torrijas con crema de canela y helado y crema de arroz con leche



Tiempo de preparación: 30 Min

# Ingredientes

## Crema de arroz con leche

Leche: 1 L Piel de limón: 1/2 Unidad Azucar: 1 Taza Crema de leche: 200 cc

Arroz: 50 grs. Canela: 1 Ramas

Crema de canela

Crema de leche: 250 cc Azucar: 1 cda.

Canela En Polvo: 1 cdita.

# Rebosador de canela y azúcar

Azucar: 50 grs. Canela: 50 grs.

# **Torrijas**

Leche: 500 cc

Piel de limón: 1/2 Unidad Aceite para freir: Cantidad necesaria

**Huevo batido**: 2 Unidad **Azucar**: 100 grs.

Canela en rama: 1 Unidad Helado de crema: Cantidad deseada

Pan de campo (viejo): 8 Rodajas Harina: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

# **Torrijas**

- Corte el pan en rodajas.
- Coloque en una olla la leche deje hervir y agregue el azúcar junto con la canela y la piel de limón.

# Rebosador de canela y azúcar

• Mezcle en partes iguales la canela con el azúcar.

### Crema de arroz con leche

- En una olla coloque la leche agregue el **arroz** junto con la canela y la piel de *limón* mezcle y deje cocinar 30 minutos.
- Agregue la crema y el azúcar y cocine por 10 minutos

# **Torrijas**

- Coloque el pan en una placa y vierta la leche caliente.
- Deje reposar 1 hora aproximadamente.
- Pase los panes por harina y luego por el huevo
- Fría en una sartén con abundante aceite caliente.
- Retire y escurra sobre papel absorbente.
- Rebose y reserve.

### Crema de canela

- Caliente una sartén y coloque la crema junto con el azúcar y la canela.
- Mezcle y deje espesar.

### **Armado**

 Sirva en un plato una torrija y otra por encima para lograr altura, salsee con la crema de canela y acompañe con helado de crema

### Presentación

- Decore con canela en polvo
- Sirva el arroz con leche en un bowl individual y espolvoree con canela.