

Receta de Torrijas Rellenas de Fresas y Nata

24 Mar 2018



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo este riquísimo postre de **Torrijas Rellenas de Fresas y Nata**, es una forma diferente de preparar este delicioso postre típico de **Semana Santa**, espero que os gusten porque están para chuparse los dedos.

Ingredientes

- Pan de molde sin corteza (10 rebanadas o más según comensales)
- Leche (medio litro)
- Cáscara de limón (una)
- Canela en rama (uno o dos palitos)
- Azúcar (50 grs)
- Huevos (dos)
- Fresas
- Nata montada
- Aceite de oliva
- Azúcar vainillado para rebozar

Modo de Preparación

1. Poner un cazo al fuego y echar la leche, la cáscara de limón y la canela, hervir todo unos minutos
2. Retirar del fuego y quitar la cáscara de limón y la canela y dejar que se enfríe
3. Lavar las fresas, quitarlas el rabito y cortarlas en tiras
4. Batir los huevos en un bol y preparar la nata que puede ser comprada o montarla vosotros
5. Sobre una esterilla o papel de aluminio aplastar las rebanadas de pan con ayuda de un rodillo
6. Untar la rebanada con la nata montada y poner en un extremo una fila de fresas, después enrollarlas y reservar
7. Empapar los rollitos en la leche y después pasarlos por el huevo batido
8. Freírlos en abundante aceite caliente hasta que estén dorados, sacarlos y poner sobre papel absorbente
9. Por último rebozarlos en azúcar vainillado y colocar en una bandeja
10. Servir y....buen provecho!!!