



Ingredientes:

1 barra de pan del día anterior en rebanadas de dos centímetros (un dedo pulgar) o pan para torrijas
4 huevos
2 litros de leche entera
Cáscara de naranja y limón quitando lo blanco, y canela en rama
100 gramos de azúcar
Aceite de oliva de poca graduación (4 cucharadas soperas)
Canela en polvo y azúcar en polvo para espolvorear

Elaboración:

Se cuece la leche junto con una rama de canela y la cáscara de una naranja y / o limón. Dejar reposar hasta enfriar.

Añadir el azúcar removiendo para que se disuelva.

Cortar el pan en rebanadas. Colocar en una fuente para remojar junto con la leche y la canela en rama, el azúcar y la cáscara de naranja, hasta que esté bien empapado, pero cuidando que no deshaga.

Batir los huevos. Escurrir las rebanadas muy bien escurridas de la leche. Rebozar en los huevos batidos y en una sartén con abundante aceite las freímos. Escurrir en una fuente cubierta con papel de cocina para descartar el aceite sobrante.

Todavía calientes, espolvorear con azúcar y canela en polvo mezcladas previamente.