

<div style="margin-top: 20px; width: 660px; background: #c9c9c9; height: 336px; padding: 15px;"></div> <br />

<p><strong>Ingredientes:</strong></p> <p>1 barra de pan del d<math>\diamond</math> anterior en rebanadas de dos cent<math>\diamond</math>etros (un dedo pulgar) o pan para torrijas<br />4 huevos<br />2 litros de leche entera<br />C<math>\diamond</math>cara de naranja y lim<math>\diamond</math> quitando lo blanco, y canela en rama<br />100 gramos de az<math>\diamond</math>car<br />Aceite de oliva de poca graduaci<math>\diamond</math> (4 cucharadas soperas)<br />Canela en polvo y az<math>\diamond</math>car en polvo para espolvorear<br /><br /><strong>Elaboraci<math>\diamond</math>:</strong></p><p>Se cuece la leche junto con una rama de canela y la c<math>\diamond</math>cara de una naranja y / o lim<math>\diamond</math>. Dejar reposar hasta enfriar. <br /><br />A<math>\diamond</math>dir el az<math>\diamond</math>car removiendo para que se disuelva. <br /><br />Cortar el pan en rebanadas. Colocar en una fuente para remojar junto con la leche y la canela en rama, el az<math>\diamond</math>car y la c<math>\diamond</math>cara de naranja, hasta que est<math>\diamond</math>bien empapado, pero cuidando que no deshaga. <br /><br />Batir los huevos. Escurrir las rebanadas muy bien escurridas de la leche. Rebozar en los huevos batidos y en una sart<math>\diamond</math> con abundante aceite las fre<math>\diamond</math>os. Escurrir en una fuente cubierta con papel de cocina para descartar el aceite sobrante. <br /><br />Todav<math>\diamond</math> calientes, espolvorear con az<math>\diamond</math>car y canela en polvo mezcladas previamente.</p> <p><math>\diamond</math></p>