

Torrijas de Roscón

Torrijas de roscón lo ideal es hacerlas con un roscón que se nos haya quedado duro, cosa que en mi casa es casi imposible con lo que optamos comprar dos, uno para comer ya y otro para poder hacer las torrijas.

Este es un postre más de los de aprovechamiento, si sobraba pan duro se podría convertir en un postre casero.

Para su preparación escogeremos uno que no tenga frutas ni relleno.

También se le llamaba roscón de reyes porque se introducía un haba dentro y al que le tocaba era nombrado rey por un corto periodo de tiempo (siglo III), luego se cambio y al que le tocaba era el que tenía que pagarlo en la próxima celebración.

ingredientes

- Un trozo de roscón duro
- Leche
- Oporto
- Canela
- Huevo
- Aceite de Girasol
- Azúcar

No pongo cantidades por que como irán en función de lo que absorba el roscón y de los trozos que hagamos, es mejor ir añadiendo si hace falta.

elaboración torrijas de roscón

Cortamos el roscón en rebanadas no demasiado finas.

En un bol tendremos la leche y el Oporto, las cantidades de cada uno van en gustos, yo pongo mitad y mitad.

En otro bol tendremos los huevos batidos.

Mojamos nuestro roscón en la leche con Oporto, solo unos segundos por que sino se deshará y acto seguido lo pasaremos por el huevo.

Freímos en el aceite de girasol y las pondremos a escurrir sobre papel de cocina absorbente añadiendo azúcar y canela.

Con esto ya tendremos nuestras torrijas de roscón.

Hemos elegido aceite de girasol por se mas suave que el de oliva.

Si sustituimos el roscón por pan tendremos las torrijas tradicionales.

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sobera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.