

## TORRIJAS

### INGREDIENTES

(Para 8 personas):

1 pan de torrijas (mejor comprado la víspera)

De 3/4 a 1 litro de leche hirviendo

3 cucharadas soperas de azúcar

2 ó 3 huevos

1 litro de aceite (sobrará)

Azúcar molido para espolvorearlas.

Se corta la barra de pan en rodajas de un dedo de gruesas (2 cms.) y se colocan en una fuente un poco honda. Se pone la leche a calentar con las 3 cucharadas de azúcar y cuando está a punto de cocer se vierte sobre el pan. Se deja como una hora para que se empapen.

En un plato soperos se bañan 2 huevos como para tortilla. Al momento de freír las torrijas, se cogen de una en una con una espumadera, se rebozan en el huevo batido rápidamente y se colocan en

el aceite caliente. Cuando están doradas por un lado se les da la vuelta con cuidado para que no se rompan. Se sacan y se dejan escurrir un poco.

Se colocan en la fuente donde se vayan a servir, espolvoreándolas con azúcar. Se pueden servir templadas o frías.

### BAÑO:

Medio litro de agua, 125 gramos de azúcar, 2 vasos (de los de vino) de buen vino blanco.

Se pone a cocer el agua con el azúcar unos 8 minutos, y después se le añade el vino y se deja cocer otros 5 minutos. Se aparta del fuego y, cuando está aún caliente (pero no hirviendo), con una cuchara soperas se vierte sobre cada torrija el almíbar.

Hay a quein le gustan las torrijas bañadas con almíbar. Para esto se empaparán sólo con medio litro de leche y, una vez fritas, se colocan en la fuente y se rocían con el consiguiente almíbar (naturalmente, ya no se espolvorean con el azúcar).

## CONSEJOS

— Para conseguir la verdura de un color verdísimo, utilice el siguiente truco: En el agua de cocción añadir sal, 2 cucharadas de harina que se habrán disuelto antes en un poco de agua, 1 cucharada de vinagre o limón. Estas cantidades son para cada litro de agua. Cocer cubriendo la cacerola por completo.

— En algunas verduras, como las judías verdes y las espinacas, se debe añadir al cocerlas, un poco de bicarbonato de sosa para resaltar más el color verde. Si no se quiere que oscurezcan, debe cuidar que el agua no deje de hervir a borbotones.

— No tire nunca el agua de cocer las verduras o legumbres. Es un excelente caldo de base para preparar potajes.

## CIRVASA, S. A. Cadena de Autoservicios

### DROGUERIA - PERFUMERIA - ARTICULOS DE LIMPIEZA

#### EN CIUDAD REAL:

Ciudad Real, 16. Tel. 22 93 31. — Morelia, 3. Tel. 21 15 30. — Toledo, 20. Tel. 22 78 11.

EN DAIMIEL: Monescillo, 9. — EN MANZANARES: Cárcel, 5. Tel. 61 19 62.

EN PUERTOLLANO: Santísimo, 5. Tel. 42 48 49. — EN TOMELLOSO: Gra'l. Mola, 18.

PROXIMA APERTURA EN PUERTOLLANO: Menéndez Pelayo, 2.

### GRANDES OFERTAS CADA QUINCENA

Mini-precios en detergentes y gran surtido en toda clase de artículos de droguería y perfumería de alta calidad.

PASE, VEA Y COMPARE PRECIOS.