

Torrijas en airfryer con crema de leche

COOKING
LOVERS TESA



Consejo del chef

Dejar enfriar ligeramente, rebozar con una mezcla de azúcar y canela y servir acompañadas con la crema de leche.

Raciones para 6

400 ml Leche entera
200 ml Nata para montar
80 gr Azúcar
1 rama Canela
Piel de naranja
? Leche infusionada anterior
2 Yemas de huevo
Rebanadas de pan viejo o pan brioche
? Leche infusionada anterior
3 Huevos
Aceite de oliva
100 gr Azúcar
1 cdita Canela molida

- 1** Para la leche infusionada: calentar en un cazo todos los ingredientes hasta que rompa a hervir. En ese momento, apagar el fuego, reservar tapada durante 5 minutos para que se infusione y retirar la canela y la piel de naranja.
- 2** Colocar ? de la leche infusionada en una bandeja amplia y la restante dejarla en el cazo para hacer la crema inglesa.
- 3** Para la crema inglesa: en un bol pequeño, batir las yemas de huevo, añadir un poco de la leche infusionada y volver a batir para integrar. Incorporar de nuevo al cazo y cocinar a fuego medio-bajo removiendo constantemente con una espátula hasta que se espese ligeramente.
- 4** Hay que tener cuidado de que no pase de los 85 °C, para que el huevo no se cuaje en exceso. Cuando esté espesa, reservar en una jarrita y dejar atemperar o enfriar, depende de gustos.
- 5** Para las torrijas: batir los huevos con la leche reservada en la bandeja.
- 6** Cortar el pan en rebanadas al tamaño que queramos y colocarlas en la bandeja anterior. Dejar en remojo durante 10 minutos por cada lado en caso de utilizar pan brioche, y mínimo 1 hora por cada lado en caso de usar pan viejo.
- 7** Pasado ese tiempo, precalentar el horno en modo Airfry a 200 °C y colocar las rebanadas de pan bien escurridas en una bandeja de horno perforada cubierta con papel vegetal.
- 8** Añadir aceite en spray, hornear durante 7 minutos por ese lado, girar, volver a añadir aceite y volver a cocinar durante 3 minutos hasta que se dore también el otro lado.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/torrijas-en-airfryer/>

