

# Torrijas en airfryer con crema de leche

COOKING  
LOVERS TEKA



## 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 cdta** 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 infuse 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/>

