Leche frita de Madrid

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Maria Angeles P

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 750 ml. de Leche
- 100 g. de Azúcar glas
- 3 Yemas de huevo
- La cáscara de un limón
- 80 g. de Maizena
- 1 Canela en rama
- 1 Vainilla en vaina
- 40 g. de Mantequilla
- 100 g. de Harina
- 3 Huevos batido
- Aceite de oliva
- 100 g de azúcar normal mezclado con una cucharadita de canela en polvo

Preparación:

Paso 1

Lavamos muy bien el limón y pelamos su piel de manera fina, sin mucho blanco que luego nos amargue el postre. Abrimos la vaina de vainilla y sacamos las semillas que reservaremos para añadir más tarde a la leche. Separamos un vasito de leche del total que vamos a emplear y lo reservamos. Calentamos el resto de la leche en un cazo a fuego medio casi hasta el punto de ebullición. Bajamos la temperatura y retiramos del fuego, añadimos las semillas de vainilla, la mantequilla, la piel del limón y por último la rama de canela. Dejamos todo en reposo infusionando durante 5 minutos. Mezclamos la maizena en el vaso de leche y juntamos sin que tenga nada de grumos. Separamos las yemas de las claras. Ponemos las yemas en un bol y batimos con el azúcar hasta que blanquee. Añadimos el vaso de leche y maizena. Volvemos a batir hasta que no queden grumos, tiene que quedar una masa homogénea. Reservamos. Colamos la leche infusionada y la volvemos a añadir al cazo, calentamos a media ebullición y añadimos la crema del paso anterior. Lo vamos añadiendo poco a poco y mezclando con unas varillas sin parar hasta que espese. Elegimos la bandeja que vamos a emplear para la crema de la leche frita, vertemos la masa y dejamos enfriar por lo menos un par de horas. Para evitar que se forme costra tapamos con un film transparente y dejamos enfriar en la nevera. Una vez que

la masa esté fría y compacta desmoldamos con cuidado volteando el molde sobre una bandeja. Cortamos en porciones cuadradas o rectángulares también al gusto (entre 3-5cm de lado), los pasamos por harina primero y luego por huevo batido, hasta que se impregne bien por ambas caras. Freímos en una sartén con abundante aceite de oliva virgen extra y cuando tengan color dorado las sacamos con una espumadera, aproximadamente un minuto, medio por cada lado. Dejamos secar sobre papel absorbente y pasamos por la mezcla de canela molida y azúcar.