



Torrijas con salsa de cranberries



Fácil



25 minutos



4 porciones

Ingredientes

250 g	pan tipo baguette (del día anterior)
2	huevos (M)
80 ml	leche
1 sobrecito	de azúcar de vainilla
5 cucharadas	soperas de mantequilla
2 cucharadas	soperas de azúcar moreno para espolvorear

Para la salsa de cranberries:

4 cucharadas	La piel rallada y el zumo de una lima
	soperas de mermelada de cranberries (arándanos rojos)
1-2 cucharadas	soperas de zumo de cranberries (arándanos rojos)

Preparación

Cortar la barra de pan a rodajas. En un plato hondo, mezclar con un batidor los huevos con la leche y el azúcar de vainilla. Sumergir en la mezcla las rodajas de pan. Calentar la mantequilla en una sartén antiadherente e ir dorando las rodajas por los dos lados.

Mezclar todos los ingredientes de la salsa en una olla pequeña y llevar a ebullición. Espolvorear las torrijas con el azúcar moreno y servir con la salsa.

Mermelada de cranberries

Mezclar en una olla 175 g de arándanos rojos desecados con el zumo de una naranja, 200 g de azúcar gelificante (2:1) y una vaina de vainilla. Dejar reposar varias horas. Dejar que la mezcla hierva a borbotones durante unos 3 minutos sin dejar de remover. Meter inmediatamente la mermelada en tarros. Colocar los tarros boca abajo durante varios minutos sobre la superficie de trabajo.



Valor nutricional aproximado por ración:

Energía: 456 Kcal. / 1909 kJ

Proteínas: 8,9 g

Grasas: 17,3 g

Hidratos de carbono: 67 g