

### **Torrijas con chocolate y sal**

Tiempo de preparación: 25 min



#### **INGREDIENTES:**

- 8 rebanadas de pan de barra no muy duro
- 1 huevo
- 100 ml de leche
- 2 cucharadas de azúcar en polvo
- 6 cucharadas de aceite de oliva
- 1 naranja
- 1/2 cucharadita de canela
- 75 g de chocolate fondant
- 1 cucharadita de **Sal Costa Essentiel**

#### **ELABORACIÓN:**

- Cortar el pan en rebanadas no muy finas, de 1 cm. aproximadamente. También podéis usar pan de molde, brioches, croissants o pan de leche.
- Cascar el huevo en un cuenco, añadir la leche, la canela, la piel de la naranja rallada y el azúcar glas y batir con unas varillas. Mojar las rebanadas en la mezcla por los dos lados.
- Calentar el aceite en una sartén y freír las torrijas de 3 en 3 durante 1-2 minutos por cada lado, hasta que vayan cogiendo un bonito color dorado.
- Derretir 2 tercios del chocolate en el microondas o al baño María y agregar el resto del chocolate picado. Remover hasta que se disuelva. Servir las torrijas en platos rociadas con el chocolate y espolvoreadas con **Sal Costa Essentiel**.

Si el pan es muy seco dejar que se ablande bien en la mezcla de huevos y leche.