

Receta de leche frita española



Receta de leche frita

Tradicional y deliciosa receta de leche frita muy típica de Semana Santa, sencilla de elaborar, pero que requerirá de una secuencia de pasos bien definida para alcanzar un resultado final que sin duda valdrá la pena.

¿Cómo hacer leche frita?

Preparar leche frita se trata básicamente de eso, leche que previamente es sometida un proceso especial para espesar, que luego es rebozada y frita, lo suficientemente sólida para que no se deshaga pero, lo suficientemente cremosa para que no quede demasiado dura.

Información Nutricional

Categoría: [Postres](#)

Cocina: Española

Calorías: 400

Preparación: 2 horas

Cocción: 20 minutos

Raciones: 4 personas

Receta de leche frita

Ingredientes

1. Crema base

- 750 ml de leche entera
- 500 ml de aceite de oliva virgen extra suave
- 100 g de azúcar glass
- 80 g de harina fina o almidón de maíz
- 40 g de mantequilla
- 3 yemas de huevo
- 1 rama de canela
- 1 vaina de vainilla
- 1 limón

2. Rebozado

- 100 g de harina
- 3 huevos

3. Decoración

- 100 g de azúcar granulada

- 1 cucharadita de canela en polvo

Preparación

- 1. Lavar muy bien el limón y rallar la piel sin alcanzar la parte blanca (albedo). Abrir la vaina de vainilla con un cuchillo afilado y retirar las semillas. Reservar.
- 2. En un cazo mediano calentar 650 ml de leche a fuego medio y retirar justo antes de hervir, añadir las semillas de vainilla, la mantequilla, la piel de limón y la rama de canela, revolver todo hasta disolver y reposar por unos 5 minutos.
- 3. En un tazón grande disolver el almidón de maíz en los 100 ml de leche restantes sin dejar grumos, utilizar una batidora de ser necesario.
- 4. Separar las claras de las yemas, reservar las yemas en un bol, añadir el azúcar y batir hasta obtener una mezcla espumosa, añadir el almidón disuelto en leche y batir todo nuevamente hasta obtener una mezcla homogénea.
- 5. Colar la leche infusionada, calentar a fuego medio a unos 50°C (122°F) y añadir la mezcla anterior, poco a poco, sin dejar de revolver con una varilla de cocina hasta que espese, cuidando que no se queme.
- 6. Verter la mezcla en una bandeja de vidrio o cerámica de unos 20 x 20 centímetros engrasada con mantequilla, golpear suavemente para asentar, cubrir con papel film en contacto con la mezcla para que no forme costra y reservar en la nevera por unas 2 horas o idealmente toda la noche.
- 7. Para el rebozado, reservar en un plato la harina cernida y en otro plato los huevos batidos, desmoldar la leche, voltear sobre un plato amplio y bajo, cortar en porciones cuadradas o rectangulares, de unos 4 a 5 centímetros, rebozar en el plato de harina y luego

sumergir en el huevo batido impregnando muy bien todas las caras.

- 8. En una sartén grande añadir el aceite de oliva y calentar a fuego medio-alto hasta unos 150°C (300°F), sumergir las porciones rebozadas y freír hasta que estén doradas, 1 o 2 minutos por lado, retirar con una espumadera, estilar sobre papel absorbente y rebozar finalmente con la mezcla de azúcar y canela en polvo.
- 9. Servir la leche frita caliente o templada o bien fría, sola o acompañada de una bola de helado a gusto.

Horno de sobremesa

Rebajas



[Horno Sobremesa de Convección - 1500 W - 30 Litros - Temperatura Hasta 230°C](#)

[Ver Precio](#)

Recomendamos

[Torrija de leche](#)

[Flan de huevo](#)