

Torrijas con Cantharellus lutescens (postre).



Ingredientes:

- Unas rebanadas de pan de unos 3 cm., azúcar, huevo batido, canela, aceite, miel, *Cantharellus lutescens*, mantequilla y leche.

Elaboración:

- Empapamos en leche templada con un poco de canela en polvo unas rebanadas de pan. Las dejamos un tiempo. Luego escurrimos y freímos en una sartén con abundante aceite de oliva y pasadas previamente por huevo batido. Reservamos en una fuente.
- En una sartén caramelizamos, con un poco de aceite de oliva y mantequilla, unos *lutescens* bien enteros o a trozos y vamos incorporando azúcar hasta que estén en su punto.
- Disponemos los *Cantharellus* caramelizados sobre las torrijas, se les incorpora azúcar, miel o caramelo líquido. Se pueden servir fríos o calientes.