

**Concurso "Culturas conectadas"**  
Modalidad Receta

Ficha de la Receta		Nº receta (a rellenar por la organización):
NOMBRE y APELLIDOS PARTICIPANTE		
Título de la receta	Leche frita (Esta receta y sus fotografías son cortesía de Teresa Vivancos Prados)	
Región y/o país de la que es originaria la receta	Murcia	
Ingredientes	<p><b>(4 personas):</b>            ¾ litro de leche, entera a ser posible            100 gramos azúcar            80 gramos Maicena (harina fina de maíz)            3 yemas huevo            Cáscara de un limón            1 rama canela</p> <p><b>Para rebozar:</b>            huevos (2 al menos)            Harina o maicena (lo que prefiráis)            Aceite de girasol o de oliva muy suave            Azúcar y canela</p>	
Modo de Elaboración	<p>Poner la leche (menos un vaso) en un cazo, a calentar a fuego medio, junto con una rama de canela y la corteza del limón (que cortaremos con cuidado para que no nos llevemos la parte blanca, ya que amarga). Calentar hasta casi llegar al punto de ebullición. Retirar del fuego y tapar. Dejar infusionar una media hora al menos.</p> <p>Mezclar la Maicena en el vaso de leche que habíamos apartado y remover para que se disuelva bien.</p>	

Cofinanciado por:

	<p>Batir las yemas de los huevos junto con el azúcar en un bol. Yo lo hago con varillas. Añadir el vaso de leche con Maicena e integrar bien para que no queden grumos.</p> <p>Colar la leche (retirando la Canela y el limón) y volver a calentar a fuego medio. Cuando esté caliente, añadir la mezcla anterior poco a poco, removiendo sin parar, a fuego muy bajito, hasta que la masa vaya espesando. Es importante que se haga lento y a fuego bajo para que no sepa a la harina.</p> <p>Verter la mezcla en una bandeja o fuente, mojada con un poco de agua, (este es un truco de la mami, dice que para que no se pegue la masa) de forma que quede un grosor de más o menos un centímetro. Cubrirla con papel film, colocado directamente sobre la masa para que no le salga costra. Dejar enfriar. Lo ideal es dejarla toda una noche.</p> <p>Cuando la masa esté fría, cortar en porciones cuadradas o rectangulares, como mas os guste, pasarlas por harina primero y por huevo batido después, y freír en aceite caliente. Escurrir sobre papel de cocina y rebozar con una mezcla de azúcar y canela en polvo.</p>
Fotografía de la receta (al menos una)	

Cofinanciado por:



**Instrucciones para participar**

*Tras completar la plantilla debes adjuntarla al formulario de participación disponible en la web del proyecto, [en este enlace](#)*

Cofinanciado por: