

# TORRIJAS

*Pilar Mar. CEIP CALIXTO ARIÑO*

*Zaragoza, 9 de abril de 2020.- Jueves Santo*

**Azúcar, canela en rama,  
pan de ayer, sartén, aceite,  
la corteza de un limón,  
huevos y leche caliente,  
una yaya por el móvil  
y un aprendiz diligente.**

**La leche con el azúcar,  
la corteza y la canela,  
hay que ponerlas a hervir  
como me dice mi abuela,  
que me anima a cocinar  
estos días sin escuela.**

**Después, cortamos el pan  
y, una vez ya rebanado,  
despacio lo mojaremos  
un poco por cada lado,  
en la mezcla ya enfriada  
que habíamos preparado.**

**Luego, se pasan por huevo,  
que quede bien rebozado,  
y se fríen suavemente  
con pinzas y con cuidado.  
Se escurren en un papel  
y se sirven en un plato.**

**Canela en polvo y azúcar  
y luego a esperar un rato.  
-Yo tenía seis torrijas,  
yaya, sólo quedan cuatro.  
No ha venido nadie a casa.  
¿Se las ha comido el gato?**