

Receta de Leche frita gallega



En esta oportunidad, en RecetasGratis te traemos un postre tradicional como ninguno. Esta receta de leche frita gallega es de esas recetas de la abuela que nos traen recuerdos de nuestra infancia, sobre todo en Semana Santa. Por eso y por su delicioso sabor, quisimos prepararla y mostrarte todos los pasos que necesitas seguir para hacerla fácilmente en casa.

Las leches fritas no son sino un preparado de leche que se enfría hasta solidificarse y se empana para freír en aceite. El resultado, aunque calórico, es muy delicioso y perfecto para consentir a todos en casa con un postre tradicional. Su preparación es muy fácil, así que acompáñanos y descubre cómo hacer leche frita gallega. Si deseas una versión más saludable de este postre, también puedes visitar nuestra receta de leche frita al horno.

 6 comensales

 45m

 Postre

 Dificultad baja

Características adicionales: Coste barato, Receta sin sal, Recetas para Semana Santa, Frito, Recetas españolas

Ingredientes:

- 800 mililitros de leche entera (aparta un vaso de leche para hacer la mezcla)
- 150 gramos de azúcar blanca
- 70 gramos de maicena o harina de maíz
- 1 vaso pequeño de harina de maíz (para rebozar)
- 1 rama de canela
- 1 pieza de cascara de limón
- 2 unidades de huevo para rebozar
- 3 vasos de aceite de girasol o semillas para freír
- 1 cucharada sopera de vainilla líquida

Cómo hacer Leche frita gallega:

- 1** Aparta un vaso de leche de los 800 ml de leche de la lista de ingredientes y reserva. Por otro lado, en una cazuela honda vierte el resto de la leche y añade la cascara de limón. Echa el azúcar y el palito de canela, remueve hasta

Por último, pon a hervir el resto de la leche y añade la cascara de limón. Echa el azúcar y el palo de canela, remueve hasta diluir y deja que rompa a hervir. Después, baja el fuego al mínimo y cuece por dos minutos.

Truco: si utilizas un pelador de patatas saldrá la piel muy fina del limón evitando la corteza amarga blanca.



- 2 En un vaso alto o recipiente, mezcla la leche fría que habías apartado con la maicena y agrega la vainilla líquida. Diluye bien todo y deja apartado para continuar con el siguiente paso.



- 3 Saca de la leche hervida el palo de canela y la cascara de limón. Añade la mezcla con maicena a la leche de la cazuela y lleva nuevamente a calentar sin dejar de remover para que no se formen grumos y salga una crema con aspecto de natilla. Remueve durante 5 minutos hasta que espese lo suficiente y notes una ligera resistencia al remover la leche; aparta del fuego.



- 4** Prepara un molde untado en mantequilla y vierte la mezcla para que se vaya enfriando y tome forma. Tapa con papel film la mezcla para evitar que se forme una capa seca. Deja enfriar una hora a temperatura ambiente y refrigera en la nevera durante 5 o 6 horas como mínimo.



- 5** Calienta aceite en una sartén honda y, mientras esperas a que se caliente, saca la leche de la nevera. Vuélcala en un plato o fuente y corta pedazos cuadrados o rectangulares. Reboza cada trozo pasándolo primero por harina de maíz y, después, por huevo batido.





6 Fríe las piezas de leche en pequeñas cantidades para que no se peguen entre sí, tenlas tres minutos por cada lado para que se dore el exterior, pues por dentro deben quedar cremosas. Prepara un plato con papel de cocina para que puedas colocarlas allí y eliminar el exceso de aceite.



7 Una vez fritas, puedes rebozar la leche frita gallega con canela y azúcar mezclada. Hazlo mientras esté caliente para que se impregne mejor. Lleva de nuevo a la nevera para que se enfríe, aunque también puedes disfrutarla caliente.

Descubre más recetas de postres tradicionales como esta en [RecetasGratis](#):

- Filloas dulces
- Flan de castañas
- Tarta de Santiago tradicional





Si te ha gustado la receta de Leche frita gallega, te sugerimos que entres en nuestra categoría de Recetas de Otros postres. También puedes visitar una selección de las mejores recetas españolas.