

ABBOT KINNEY'S

RE-PLANTÉATELO

DESCUBRIMOS LA TORRIJA PERFECTA PARA VEGANOS (Y NO VEGANOS) CON ABBOT KINNEY'S



Receta y fotografías de Gemma González, Cinnamon Girl.

Aquí tenéis una versión más saludable de las clásicas torrijas de Semana Santa, a medio camino entre las “french toast” y las torrijas de toda la vida. Esta receta tiene lo mejor de ambas, con ingredientes de cultivo ecológico, sin azúcares refinados y con menos grasa.

Como toque final qué mejor que servir las acompañadas de una bolita del delicioso helado Coco Frost de Abbot Kinney's, ¡100 % vegetal y con un sabor irresistiblemente cremoso!

Para unas 10 torrijas de 10 vamos a necesitar:

- 400 g aproximadamente de pan tipo brioche, pan de molde o rebanadas de pan vegano (puedes encontrarlo en algunas panaderías o hacerlo tú mismo)
- 2 tazas de bebida vegetal de avena sin azúcar.
- ½ taza de harina de garbanzo.
- 1 rama de canela.
- 1 cucharada de azúcar de coco.
- La piel de un limón.
- Una pizca de vainilla pura en polvo.
- Una pizca de sal.
- Aceite de coco para cocinar (desodorizado).

- Para rebozar las torrijas:

- ½ taza de azúcar de coco.
- 1 cucharada de canela molida.

ABBOT KINNEY'S

RE-PLANTÉATELO

- Para servir:

- o [Helado Abbot Kinney's Coco Frost Natural.](#)
- o Frutos rojos.
- o Nueces picadas.
- o Jarabe de arce puro.

Elaboración:

Primero de todo recomiendo cortar las rebanadas de nuestro pan un día antes de hacer las torrijas para que endurezca un poco.

Es importante infusionar la bebida de avena para que la mezcla con la que vamos a empapar nuestras torrijas tenga un sabor más intenso. Simplemente ponemos la bebida de avena en una olla mediana junto con la rama de canela y la piel de limón; calentamos hasta que rompa a hervir.

Retiramos del fuego, colamos en un bol grande e inmediatamente incorporamos el azúcar de coco, una pizca de vainilla en polvo y una pizca de sal.

Dejamos que se enfríe un poco y finalmente añadimos la harina de garbanzo mezclando con unas varillas de mano hasta obtener una mezcla sin grumos.

Vertemos esta mezcla en una fuente rectangular o bandeja alta y empapamos las rebanadas de pan, dejándolas en remojo un par de minutos por cada lado.

Mezclamos el azúcar de coco con la canela molida y colocamos en un plato grande y plano, reservamos hasta el momento de rebozar las torrijas.

Mientras tanto, precalentamos una sartén grande engrasándola con un poco de aceite de coco (o aceite de oliva virgen extra) y cuando las torrijas ya estén bien empapadas las freímos unos 2 minutos por ambas caras.

Rápidamente rebozamos cada una de las torrijas en la mezcla de azúcar y canela.

Servimos calientes acompañadas de una bolita (¡o dos!) de helado Abbot Kinney's Coco Frost Natural, un puñado de nueces picadas, frutos rojos y por último un chorrito generoso de jarabe de arce.

Las torrijas que sobren pueden guardarse dentro de un envase hermético y recalentarlas en el horno o en una sartén con un poquito de aceite de coco (fundido) por encima.

SOBRE ABBOT KINNEY'S:

Tomar decisiones conscientes en el campo de los alimentos sostenibles no siempre es tarea fácil. Abbot Kinney's se propone ayudar al consumidor para que sus decisiones a la hora de elegir productos sean las más respetuosas con el planeta y, además, las más sabrosas. Esta marca ofrece alternativas a los productos lácteos sin comprometer aspectos como el sabor o la calidad del producto. Alternativas elaboradas únicamente por ingredientes naturales y *plant-based*.



En Abbot Kinney's se elaboran deliciosos e innovadores yoges y helados utilizando ingredientes naturales que son orgánicos y 100% veganos. Los ingredientes utilizados son de alta calidad y libres de componentes no naturales. Todos los productos son veganos, sin lactosa y sin soja.

ABBOT KINNEY'S

RE-PLANTÉATELO

Abbot Kinney's ha iniciado la etiqueta "*Good Food Tastes Better*", junto con un equipo de expertos buscan despertar en la población la curiosidad por la buena comida. Exploran en distintos posts y artículos lo que significa la "buena comida" o "comida real" y qué calificaciones debe cumplir, tanto desde el punto de vista ético, como desde punto de vista de la sostenibilidad y de la salud. Examinan nuestra relación actual con la buena comida y las formas en las que podemos mejorarla.

¿Tienes curiosidad por cómo van a conseguir este cambio?
Sigue el viaje en abbotkinneys.com