

Picatoste de mi abuela (Borja Cortina, coctelería Varsovia. Gijón, Asturias)

Ingredientes

2 cl de brandy de Jerez (Cardenal Mendoza va genial)

1 cl de anís

2 cucharadas de sirope de azúcar

2 cl de nata líquida

2 cl de leche

1 bola de miga de pan

2 gotitas de aceite de oliva suave

Piel de limón (opcional)

Elaboración

Su elaboración es muy sencilla: introducimos los ingredientes en una coctelera y la agitamos.

Si nos gusta el toque de limón que muchos les dan a sus torrijas, podemos incluir un poquito de piel en la coctelera antes de agitar.

Colamos y servimos en copa.

Decoramos con un palito de canela.