



TORRIJA TRADICIONAL CON SALSA DE NUECES Y CREMA HELADA DE CAFÉ CON LECHE

A) TORRIJA TRADICIONAL

Ingredientes:

- Pan de barra del día anterior.
- 1 rama de canela.
- ½ rama de vainilla.
- 1 limón.
- 250 cl. de leche.
- 250 cl. de nata.
- 100 grs. de azúcar
- 2 huevos.
- Canela en polvo y azúcar en cantidades iguales.
- Aceite de oliva virgen para freír.

Elaboración:

Ponemos a cocer la leche con la nata, con el azúcar, con la canela en rama, la cáscara del limón y la vainilla. Una vez cocida, sacamos la vainilla y la cortamos a la mitad, raspamos en interior y lo volvemos a introducir todo, dejándolo en infusión. Una vez frío, lo colamos y lo reservamos.

Cortamos el pan en rodajas de dos centímetros y las remojaamos con la mezcla de leche y nata, dejándolas que se empapen bien. Batimos los huevos y pasamos las torrijas por éste y las freímos en aceite de oliva, dejándolas doradas por ambos lados. Las colocamos en una bandeja y reservamos.

B) SALSA DE CAFÉ CON LECHE Y NUECES

Ingredientes:

- 200 cl. de nata.
- 200 cl. de leche condensada.
- 1 c/s de café soluble.
- 75 g. de nueces peladas.

Elaboración:

Para la salsa de café con leche, ponemos la nata a hervir, le añadimos el café soluble y, por último, añadimos la leche condensada. La dejamos hervir un segundo y añadimos las nueces peladas; lo dejamos un minuto, para que se mezclen los aromas, y pasamos por la Thermomix. Trituramos bien y dejamos que se enfríe.

C) SIROPE DE RON

Ingredientes:

- 500 cl. de agua.
- 500 gr de azúcar.



- 100 cl. de ron blanco.

Elaboración:

Ponemos a hervir el azúcar con el agua y el ron blanco, lo dejamos hervir un minuto y lo dejamos enfriar. Reservamos.

D) HELADO DE CAFÉ CON LECHE

Ingredientes:

- 4,5 l. de leche entera.
- 35 sobres de café soluble o 120 g.
- 1,5 kg. de azúcar blanquilla.
- 60 yemas.

Elaboración:

Hervimos la leche con el café, mezclamos las yemas con el azúcar y le añadimos la leche hervida.

Hacemos una crema inglesa, a 84 °C. Con cuidado de que no se nos cuaje el huevo, colamos y dejamos enfriar.

Una vez bien frío, lo pasamos por la heladora.

ACABADO DEL PLATO:

En la bandeja que tenemos las torrijas, añadimos el sirope de ron y dejamos que se empape todo bien.

Templamos la torrija un poco, la pasamos por la mezcla de azúcar y canela, la cortamos por la mitad y la colocamos en el plato en forma de uve, montando dos extremos; en medio colocamos una bola de helado y, en la parte inferior, la salsa de nueces. Decoramos con una hoja de menta.

RESTAURANTE EL CIELO DE URRECHU

Dirección: C.C. Zielo Shopping Pozuelo. Avda. De Europa, 26 B. Pozuelo de Alarcón (Madrid)

Teléfono: 91 709 32 85

Web: <http://www.elcielourrechu.com/index.php/es/>