

Torrija brioche con helado de vainilla

Dsncj Bistró

By Iván Sáez

Receta para una barra de pan brioche, salen unas 12 unidades

Ingredientes:

Barra de pan brioche (la suelen vender en panaderías).

1 l. nata de montar

1l. leche

5 huevos

200gr. azúcar

Mantequilla

1 limón

Helado al gusto

Mezclamos y batimos la nata, leche, huevos y azúcar hasta que quede homogéneo y reservamos.

Cortamos el pan de torrija en rebanadas de 4 centímetros, disponemos en una fuente con buen fondo y echamos la mezcla por encima y dejamos reposar unas 4 horas.

Antes de servir, vamos sacando las torrijas y las pasamos por la sartén con un poco de mantequilla, con el huevo se quedan selladas. Una vez doradas las caramelizamos al instante con azúcar y un soplete. (Nosotros, además, añadimos al sacarlas de la sartén una crema pastelera aromatizada con vainilla, en lugar de canela, luego ponemos el azúcar y caramelizamos con el soplete y el resultado es delicioso... pero se puede simplificar la receta quitando la crema pastelera)

Una vez caramelizada, acompañamos de helado de vainilla (otra opción es el de yema tostada) y unas briznas de limón en salmuera o en su defecto, ralladura de limón.