

Torrija de brioche con helado cítrico (Bruno Lombán, Quince Nudos. Ribadesella, Asturias)

Ingredientes

1 pan tipo brioche

6 yemas de huevo

750 ml de leche

1 vaina de vainilla

125 gr de azúcar

Helado para acompañar (limón o yogur)

Elaboración

Preparamos una crema inglesa. Comenzamos infusionando la leche con el interior de la vaina de vainilla.

Blanqueamos las yemas con el azúcar batiéndolo con las varillas hasta que doble su volumen.

Añadimos la leche poco a poco la leche sin parar de batir. Calentamos la mezcla a fuego suave sin dejar de batir. Enfriamos.

Cortamos el pan en piezas de unos 4 centímetros y retiramos la corteza. Sumergimos las porciones en la crema inglesa y dejamos que se empape bien unas 3 horas en el frigorífico.

Sacamos y le ponemos azúcar por encima. Requemos.

Emplatado

Colocamos en el plato nuestra torrija y acompañamos de un helado fresco y cítrico a nuestro gusto.

