

Torrija sobre crema de café (Ricardo Sotres, El Retiro. Pancar, Llanes, Asturias)

Ingredientes

Para la torrija:

Sobaos pasiegos o rebanadas de pan

500g de leche

500g de nata

2 palos de Canela

1 cáscara de limón

1 cáscara de naranja

1 vaina de vainilla

2 unidades de anís estrellado

100 g de azúcar

Para el crumble:

100 gr de azúcar blanco o moreno

100 gr de harina

100 gr de mantequilla

100 gr de cacahuetes

Para la crema de café:

150 gr de queso crema

Baileys

Para decorar:

Naranja confitada (que podemos sacar de una mermelada de naranja amarga)

Elaboración

Para hacer las torrijas calentamos la leche y la nata junto con el azúcar, la canela, la cáscara de limón y de naranja, la vaina de vainilla, y el anís estrellado.

Cuando empiece a hervir, retiramos del fuego, tapamos y dejamos infusionar hasta temperatura ambiente.

A continuación remojaamos el pan o el sobao hasta que quede bien empapado.

Pasamos por azúcar y quemamos con el soplete. Si no se dispone de soplete, podemos pasar por huevo batido y freír, y escurrimos.

Para hacer la crema de café preparamos una crema elaborada con el queso crema y un poco de una crema de café tipo Baileys.

Para hacer el crumble amasamos todos los ingredientes y horneamos a 150 grados durante 35 minutos.

Emplatado

Ponemos en la base crema de café, sobre ella desmenuzamos el crumble. Colocamos a un lado la torrija y al otro un poco de helado de limón. Decoramos con naranja confitada.