

Torrija y una mousse de queso (Cristina Arias, Éleonore. Salinas, Asturias)

Ingredientes para 12 torrijas

700 ml de leche

70 gr de azúcar

1 rama de canela

La piel de un limón

1 barra de pan de uno o dos días

2 huevos

Aceite de oliva suave

100 ml de agua

100 ml de miel

Ingredientes para la mousse de queso

300 gr nata 35%

300 gr queso crema Philadelphia

100 gr azúcar glacé

3 hojas de gelatina

Elaboración

Infusionamos la leche calentándola en una olla con el azúcar, la canela y la piel del limón. Antes que llegue a ebullición retiramos del fuego y dejamos enfriar y reposar un par de horas.

Una vez pasado ese tiempo colamos y desechamos la piel del limón y la canela.

Cortamos el pan en rebanadas de 2 cm más menos de grosor. Disponemos en una fuente grande y vertemos la leche encima, dejando empapar mínimo 2 horas.

Preparamos el almíbar con la miel y el agua (Cristina utiliza miel de los bosques de Asturias en vez de azúcar para hacer este “aguamiel”), cociéndolo a fuego medio en un cazo durante unos 5 minutos. Dejamos atemperar.

Batimos los huevos y pasamos cada rebanada de pan, escurrida, cubriendo bien de huevo por todos sus lados. Hay que tener mucho cuidado en este paso.

Calentamos abundante aceite en una sartén, más menos a 180 grados, y vamos friendo un minuto por cada cara. Lo suficiente para que doren por fuera y se mantengan tiernas por dentro.

Una vez fritas. Las dejamos escurrir sobre papel absorbente durante un par de minutos y las terminamos con el baño de “aguamiel”.

Para hacer la mousse de queso hidratamos la gelatina, escurrimos y reservamos.

En una olla poner la nata, el queso crema y el azúcar glacé y lo llevamos poco a poco a ebullición. Fuera del fuego (ojo importante no añadir nunca en caliente) añadir la gelatina escurrida y varillamos hasta que se disuelva.

Rellenar los moldes y abatimos temperatura. Esta mousse de queso nos servirá como base también para muchos postres sencillos.

Emplatado

Colocamos nuestra torrija y, al lado, la mousse.