



NATILLAS de FARINATO en ESPUÑA, TORRIJA CAMELIZADA de HIERBA LIMÓN y PETA-ZETAS

DAVID MARTÍN BERROCAL
NH PUERTA DE LA CATEDRAL
Salamanca



Tiempo de elaboración: 1 h.
24 h. de reposo de las natillas

Elaboración

Natillas de farinato: Marcamos el farinato a la plancha y le retiramos el exceso de grasa sobrante; lo abatimos de temperatura. En una bolsa de vacío para cocción metemos el farinato, las yemas de huevo, la nata de montar, la leche, el azúcar y lo envasamos a un vacío total; metemos a cocer la bolsa en un horno a vapor o Ronner a 82° durante 45 min. Pasado este tiempo, movemos bien la bolsa, abatimos de temperatura y dejamos reposar la mezcla 24 h. Pasado este

tiempo abrimos la bolsa, colamos la mezcla por un fino y lo metemos a un sifón, el cual mantendremos en frío.

Torrija: Infusionamos la leche con la hierba limón y el azúcar durante 20 min. Pasado este tiempo empapamos el brioche y lo metemos a la cámara hasta que coja frío. Sacamos de la cámara la torrija y ponemos por encima el azúcar moreno y la caramelizamos con el soplete. Para terminar le espolvoreamos Peta-Zetas y decoramos.

Ingredientes

NATILLAS: Farinato de Ciudad Rodrigo

75 gr. / Yemas de huevo 4 ud. / Nata montar
250 ml. / Leche entera 250 ml. / Azúcar 100 gr.

TORRIJA: Pan brioche 30 gr. / Leche 100 ml. / Hierba limón
en rama 1 ud. / Azúcar moreno 20 gr. / Peta Zetas 10 gr.