

INGREDIENTES

Pan de pueblo ½ pan / Leche ½ l. / Queso Arribes de Salamanca 150 gr. / Palo de canela en rama 1 ud. / Limón ½ ud. / Naranja ½ ud. / Canela en polvo : al gusto / Azúcar 10 cucharadas / Yema de huevo 4 ud. / Nata: 2 medidas

Tiempo de Elaboración: 40'

ELABORACIÓN

Torrija:

Colocar en un cazo leche, azúcar, canela en rama, limón, naranja; ponerlo a cocer hasta que hierva, después retirar y reservar. Partir el pan en rebanadas; colocarlas en una fuente y verter sobre ellas la lecha hasta que las cubra, reservar en el frigorífico.

Helado:

Poner en el vaso de la Thermomix las yemas, el azúcar, las medidas de nata y dos medidas de ralladura del queso; programar cinco minutos, temperatura 80°, velocidad 1, congelar; batir y volver a congelar.

PRESENTACIÓN

En un plato hondo colocar la torrija y sobre ella poner canela y azúcar hasta que la cubra; quemar con un soplete de cocina hasta que caramelize el azúcar y al lado de ella poner una bola de queso Arribes de Salamanca.



TORRIJA de PAN de PUEBLO CAMELIZADA con GUARNICIÓN de HELADO de QUESO y MIEL de FLORES

JUAN ANTONIO BARRADO BUSTAMANTE

Restaurante las Cadenas
LEDESMA. Salamanca

