

TORRIJA DE HORCHATA CON HELADO DE CANELA

Gastronomía

INGREDIENTES 2 PAX

Para la torrija

Pan de brioche	4 ud
Chufas	150 gr
Leche	1 litro
Azúcar	100 gr
Mantequilla	C/S

Helado de canela

MATERIAL NECESARIO

- 1 marmita
- 1 sartén
- 1 espumadera
- 1 cazo
- 1 sartén antiadherente
- 1 chino

Preparación

Para la horchata.

- Con la ayuda de la thermomix ponemos 150 gr de chufa previamente hidratada y 1 litro de leche y 100 gr de azúcar.
- Trituramos 5 min a máxima velocidad y pasamos por un fino.
- Dejamos reposar en el frigorífico.

Para la torrija

- Cortamos los bordes e introducimos en la horchata hasta que estén empapadas.
- Una vez están empapadas las pasaremos por azúcar
- En una sartén caliente con una nuez de mantequilla doraremos la torrija hasta que este caramelizada por todos los lados.
- Y reservamos para el servicio.

Para el servicio.

- Boleamos el helado.
- Torrija marcada.
- Chupitos repasados para poner horchata en ellos.
- Barquillo preparado.