TORRIJA DE BRIOCHE CON TARTAR DE FRUTAS

INGREDIENTES

1 pan de brioche

TORRIJA

750 g leche
100 g azúcar
1 palo de canela
Piel de 1 limón
4 huevos batidos
Aceite

TARTAR DE FRUTAS

100 g fresones
100 g mango
1 cucharada de hierbabuena picada

CREMA PASTELERA

125 g leche
2 yemas
35 g azúcar
15 g maicena
Sal

Azúcar

MODO DE HACERLO

TORRIJAS

Calentar al fuego la leche con el azúcar, la canela y la piel de limón y templar. Cortar el brioche en rebanadas gruesas. Bañar en la mezcla de leche aromatizada y reposar. Pasar por el huevo batido. Freír en una sartén con aceite muy caliente.

CREMA PASTELERA

Calentar al fuego la leche. Batir con varillas las yemas con el azúcar, añadir la maicena mezclar bien. Verter la leche hirviendo sobre la mezcla. Volver a poner al fuego y dejar hervir unos minutos. Enfriar.

TARTAR DE FRUTAS

Cortar las frutas en cuadraditos pequeños y mezclar con la hierbabuena picada.
Cubrir las torrijas con una fina capa de crema pastelera. Espolvorear por encima con azúcar y caramelizar con un soplete o un quemador.
Servir la torrija caramelizada y acompañar con el tartar de frutas.

VARIANTES

Las torrijas se pueden hacer con otros panes. Se pueden caramelizar sustituyendo la crema pastelera por baño de yema. Se puede acompañar el plato con un helado o un sorbete.

CONSERVACIÓN

Las torrijas se pueden conservar fritas durante 2 días en nevera y no admite congelación, pero conviene caramelizarlas en el último momento. El tartar de frutas es de consumo inmediato.