

# TORRIJAS CAMELIZADAS

## INGREDIENTES:

- 1 pan de brioche.
- 1 Litro de nata.
- 2 litros de leche.
- Elementos aromatizantes: canela, vainilla, cáscaras de limón y naranja.
- 200gr. de azúcar.
- Azúcar para caramelizar.
- 4 huevos.



## ELABORACIÓN:



- Infusionamos la leche y la nata con los elementos aromatizantes: canela, vainilla, cáscara de limón, cáscara de naranja
- Posteriormente añadimos dos huevos enteros y 2 yemas al azúcar.
- Cortamos el pan brioche en rebanadas gorditas y lo descortezamos.
- Ponemos las rebanadas a que se empapen de la infusión de leche y nata y las reservamos.
- Cuando estén bien empapadas se sacan del aparejo y las cuajamos al horno a 160° durante 4-5 minutos.
- Se caramelizan con azúcar y la ayuda de un soplete y se emplatan.
- Las decoramos con culises y crujientes.

Variante: se puede utilizar también coco en la infusión, o cobertura de chocolate.





### **VINO GENEROSO VALDESPINO OLOROSO SOLERA 1842 VOS**

Valdespino (Grupo Estévez) nos presenta este vino de Jerez-Manzanilla (España), creado a partir de uvas Palomino Fino y presentado en formato 0,37 L

Valdespino Oloroso Solera 1842 VOS

Tipo: Vino generoso

Productor: Valdespino (Grupo Estévez)

Denominación de origen: Jerez-Manzanilla (España)

Uvas: Palomino Fino

Valoración: La gama de vinos viejos de Valdespino es una gama de vinos únicos, envejecidos durante más de 20 años (VOS, Vinum Optimum Signatum 'vino óptimo seleccionado') y 30 años (VORS, Vinum Optimum Rare Signatum 'vino óptimo y extraordinario seleccionado'), vinos con mucho carácter, intensos, complejos y profundos.

El Oloroso Solera 1842, como el Oloroso Don Gonzalo, procede de los pagos Carrascal y Macharnudo, ambos, criados en estructuras paralelas y distinguiéndose, principalmente, por el pequeño porcentaje de viejo Pedro Ximénez dulce que se incorpora al Solera 1842 en sus últimos años de crianza. Se trata, pues, propiamente de un elegante oloroso dulce.

Graduación: 20,0%