

# TORRIJA DULCE CON QUESO PARMESANO

## INGREDIENTES:

- Pan de leche o brioche.
- 4 raciones de pan de molde.
- 1/4 litro de leche.
- ¼ litro de nata (35 % MG).
- Helado de queso.



Fotos: © José Luis Moya

## ELABORACION:



- Se juntan la nata y la leche.
- Se empapan las torrijas.
- Se fríen sobre una base de mantequilla .
- Se caramelizan con azúcar y la llama de un soplete.
- Se procede a emplatar cortando la torrija en diagonal y disponiéndola sobre el plato con una cinta de vinagre balsámico y el helado.
- 





### **MANZANILLA SAN LEÓN RESERVA DE FAMILIA**

El vino San León Reserva de familia pertenece a la Bodega Argueso fundada en 1822. Está realizado con variedad de uva Palomino en su totalidad, tiene una graduación de 15% vol y su D.O. es Jerez y Manzanilla- Sanlúcar de Barrameda. Se presenta en botellas jerezanas negras con una capacidad de 75 cl. La fermentación controlada, se realiza a 25º C en depósitos de acero inoxidable, su tiempo de crianza es de 90 meses.

Posee un color amarillo, dorado, con un aroma intenso en matices de crianza con (flor, hierbas) y algunos matices de almendra nueva. En la boca es sabroso, potente, dejando un largo y delicado sabor.

Se recomienda la conservación de las botellas en posición vertical y a una temperatura de 20º C. en lugares húmedos, frescos y con poca luz. Para consumirlo se aconseja consumirlo a una temperatura de 5º C y saborearlo con platos tan variados como jamón, pescados, quesos o mariscos.