

TORRIJA DE JAMON IBÉRICO, TORTA DEL CASAR Y MERMELADA DE PIMIENTOS

INGREDIENTES:

- 2 pimientos amarillos.
- Aceite de oliva.
- Azúcar.
- 4 lonchas de jamón ibérico.
- 1/2 Torta del Casar.
- 1 brioche.



ELABORACION:

ELABORACION DEL BRIOCHE:

MODO A

- El brioche lo compraremos ya hecho en rebanadas (ver foto).
- Se le retira la corteza y se hacen cuadrados o rectángulos.
- En un recipiente, vertemos leche y azúcar y los empapamos, trasladándolos, seguidamente al congelador.
- Pasado un tiempo se depositan en la sartén y se tuestan, pasándolos a un plato
- Se procede al caramelizado con soplete cubriendo la parte superior de cada brioch con azúcar y dejándolo listo para emplatar.

MODO B

- Al brioch se le desprende la corteza y se corta en cuadrados o rectángulos la corteza si fuera necesario lo
- Puesto en una bandeja de horno lo dejaremos hasta que adquiera un color tostado.
- Se empapa en leche azucarada y se dispone para emplatar.

MERMELADA DE PIMIENTO:

- Asamos los pimientos depositándolos en una bandeja de horno con sal y aceite de oliva durante 45 minutos a 180 grados.





- Habrá que darles la vuelta a los 22 minutos.
- A continuación se pelan, se despepitan y se cortan en brunoise.

ELABORACIÓN DEL ALMÍBAR:

- En un cazo se pone misma cantidad de agua que de azúcar y se pone a hervir.
- Disuelta el azúcar se añade el pimiento (Rojo/verde/amarillo al gusto cromático).
- Cocer hasta que el pimiento esté caramelizado.
- Reservamos.

PRESENTACION:

Caramelizado el brioch y se emplata.

Depositamos sobre él, una porción de mermelada de pimientos y una cucharada de Torta del Casar.

Se corta jamón ibérico en lonchas finas y se deposita una en forma de rulo para decoración. Podemos acabar la receta con unos puntitos de reducción tanto de vino como de Módena.

SI QUEREMOS HACER UNA PRESENTACIÓN DISTINTA

- Partimos del resultado final del emplatado anterior.
- Lo decoramos con almendra, y algún fruto rojo.





VINO DULCE MARIA CASTAÑA

Vino dulce tostado con castañas.

Es un vino ideal para acompañar postres. Delicioso con la tarta de Santiago y con Marrón Glacé.

Presentado en botella de 75cl.