Tostada de crema de leche con caramelo

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: JuanRa Aparisi **Recetizador:** ANDANDOPATRAS



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 1 persona :

- 160gr de Brioche de mantequilla
- 500gr de Nata
- 200ml de Zumo de naranja
- 300ml de Leche
- 200gr de Azúcar
- 1 bola de Helado de caramelo

Preparación:

Paso 1
Recortar el brioche de mantequilla que deberá quedar lo más rectangular posible

Paso 2
Empapar en el baño que hemos preparado a base de mezclar, la nata, la leche, el zumo de naranja y el azúcar.

Paso 3
Una vez empapada rebozar por huevo y sellar en la plancha. Reservar.

Paso 4
Con los recortes del brioche y lo que sobra del empapado elaborar un ponche de levadura al cual añadiremos un chorrito de brandy. Reservar frío.

Paso 5

Montaje: 1) En plato hondo, fondear con el ponche de levadura y calentar la torrija en el microondas, con cuidado de que no se seque ni se queme 2) Colocar la torrija encima del ponche 3) Terminar con una bola de helado de caramelo 4) Decorar con unas tiras de piel de limón o de naranja.