



Torrijas con Ajo Negro.



DIFICULTAD
BAJA



TIPO DE COCINA
MEDITERRÁNEA



Nº DE COMENSALES
4



TIPO DE PLATO
POSTRE



TIEMPO DE PREPARACIÓN
30 MINUTOS



VARIEDAD DE AJO
NEGRO

Ingredientes

- 12 dientes Ajo Negro
- 1 barra de Pan de Tomate
- 3 Huevos
- 5 gr de Piñones
- 50 gr de Chocolate Negro
- 200 gr de Nata
- 200 gr de Azúcar
- 500 ml de Leche
- Hojas de Menta fresca

Paso a Paso



1. Pelamos los dientes de Ajo Negro, respetando al máximo la forma del diente.
2. Rallamos el Chocolate Negro o lo picamos finamente.
3. Cortamos el Pan en rodajas gruesas, le quitamos los bordes y los cuadramos.
4. En un bol, cascamos los Huevos y los batimos.
5. Añadimos el Azúcar, la Leche y la Nata, y mezclamos bien.
6. Vamos introduciendo uno a uno los trozos de Pan, empapándolos bien por ambas caras, y los dejamos en una bandeja para poder meterlo en la nevera durante unos 20 minutos.
7. Pasado este tiempo, sacamos los trozos de Pan de la nevera y los escurrimos.
8. En una sartén antiadherente a fuego medio, marcamos los trozos de Pan por ambas caras, hasta que queden doraditas. Ya tenemos listas nuestras Torrijas!

TERMINADO DEL PLATO:

9. En un plato llano colocamos dos Torrijas. En una esquina de las Torrijas, añadimos una cucharadita del Chocolate y por encima colocamos unos piñones.
10. Colocamos una hoja de Menta fresca y dos dientes de Ajo Negro en cada Torrija. Y listas para disfrutar!!

CONSEJOS DEL CHEF Miguel Ángel Mateos:

- El Ajo Negro aporta divertidos y sabrosos matices a las Torrijas, pues su sabor nos recuerda a café, regaliz,...
- Este Nosotros hemos optado por emplear Pan de Tomate, pero podemos usar Pan Blanco normal. Lo ideal es hacer las Torrijas con un pan con miga y del día de antes, para que se absorba mejor la mezcla.
- Para acompañar os aconsejamos que probéis con una bola de helado de Vainilla, Mantecado, Turrón,... el contraste está riquísimo.
- Al incorporar a la mezcla el huevo batido evitamos el tener que freír las Torrijas, ya que sólo necesitamos marcarla bien en la plancha, pues el huevo se coagula en el interior y evita que pierda la mezcla absorbida.