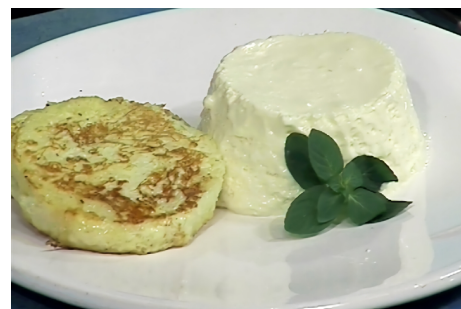


# Bavaroise de queso con mermelada de tomates y naranjas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Bavariose

Miel: 1 cda.

Claros: 3 a 4 Unidades

Queso mascarpone: 1 Taza

Gelatina sin sabor: 7 grs.

Queso cabra-untar: 1 Taza

Crema de leche: 1 Taza

Crema inglesa: 1 Taza

### Crema inglesa

Leche: 250 cc

Azucar: 60 grs.

Yemas: 3 Unidades

### Mermelada

Naranjas: 1 k

Clavo De Olor: A gusto

Agua: 3 Tazas

Tomates: 1 y 1/4 k

Canela en rama: A gusto

Azucar: 1 y 3/4 k

### Torrejas

Manteca: Cantidad necesaria

Huevos: 2 Unidades

Pimienta negra recién molida: Una pizca

Pan de molde: 8 Rodajas

Esencia De Vainilla: 1/2 Cantidad necesaria

Azucar: Una pizca

Leche: 1/2 Taza

# Preparación de la Receta

## Crema inglesa

- Lleve la leche a hervor.
- Mezcle las yemas con el azúcar.
- Vierta la leche caliente sin dejar de revolver.
- Vuelva al fuego y revuelva hasta que espese ligeramente.

## Bavaroise

- Hidrate la *gelatina* en agua fría, luego disuelva sobre baño María y deje bajar la temperatura.
- Bata las claras a punto nieve y reserve.
- Bata el queso mascarpone, el queso de cabra, la *crema* de leche, la *crema* inglesa y la miel hasta obtener consistencia cremosa.
- Fuera de la batidora incorpore *gelatina* y mezcle bien.
- Agregue las claras batidas a nieve en dos veces mezclando con movimientos envolventes.
- Distribuya en moldes individuales y lleve al frío durante toda una noche.

## Mermelada

- Lave muy bien las naranjas y luego corte en gajos finos.
- Pele los tomates, retire las semillas y corte en tiras finas.
- En una *cacerola* disponga las naranjas, bañe con el agua hirviendo y deje reposar durante 3 horas.
- Lleve al fuego, tape la *cacerola* y deje cocinar durante 40 minutos a partir del hervor.
- Agregue los tomates, el azúcar y las *especias*.
- Deje cocinar, sobre fuego mínimo destapado durante 1 hora y 20 minutos aproximadamente.
- Deje bajar la temperatura antes de envasar.

## Torreas

- Mezcle los huevos con la leche, una pizca de azúcar, pimienta recién molida y la esencia de vainilla.
- Retire la corteza del pan y remoje en la mezcla de huevos.
- En una sartén caliente con *manteca* dore las rodajas de pan por ambas caras.
- Deje escurrir sobre papel absorbente y espolvoree con azúcar.

## Presentación

- En el centro de un plato desmolde un bavaroise, a un lado sirva una torreja y corone con la mermelada.