Brioche rellena con membrillo

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ralladura de naranja: 2 cdas.
Huevos: 5 Unidades
Leche: 2 cdas.
Manteca derretida: 175 g
Harina: 375 grs.
Levadura: 15 grs.
Azucar: 2 cdas.
Sal: 1 1/2 cdas.

Infusión de romero

Jugo de Naranja: 1/2 Taza
Azucar: 2 cdas.
Agua: 1/2 Taza
Romero: 1 Rama

Relleno

MEMBRILLO: 150 g
Queso Manchego: 150 g

Rodajas de membrillo doradas

MEMBRILLO: 1 Unidad
Manteca: 3 cdas.
Azúcar Negra: 3 cdas.

Tuile de parmesano

Lonjas de queso parmesano: 100 g

Varios

Manteca derretida: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Coloque la leche a fuego y temple a 30°.
- Coloque la *levadura* en un bowl, añada el azúcar y vierta la leche
- Deje trabajar a la *levadura*.
- En otro bowl coloque el *harina* junto con la sal.
- En un tercer bowl coloque los huevos y bata bien hasta homogeneizar
- Añada la *manteca* derretida.
- Incorpore la *levadura* a la mezcla de huevos y la ralladura de *naranja*, bata bien e incorpore a los secos.
- Mezcle con batidor de alambre y reserve la masa tapada con papel film en un lugar templado durante 1 hora 30´ hasta que duplique su tamaño.

Relleno

- Corte el queso manchego y el membrillo en cubos.

Armado

- Pinte moldes individuales de budín con *manteca* derretida.
- Con ayuda de una cuchara y con mucho cuidado agregue la masa dentro del molde un poco más de la mitad de la capacidad.
- Coloque un cubo de queso manchego y uno de membrillo y tape con la masa.
- Tape con film y deje levar, en un lugar templado, hasta que el molde esté casi lleno (45 min
- Aprox.)
- Lleve a horno a 200ª C de 25 a 30´
- Retire del molde y reserve.

Infusión de romero

- En una olla al fuego coloque el azúcar, el *jugo* de *naranja*, agua, *romero* y cocine a fuego alto hasta obtener consistencia de caramelo o syrop.

Rodajas de membrillo doradas

- Pele el membrillo, corte, retire las semillas y corte en rodajas.
- En una sartén caliente derrita la *manteca*, agregue azúcar negra y las rodajas de membrillo.
- Deje *dorar* levemente y coloque en una placa de horno con una *plancha* de silicona en la base
- Bañe los membrillos con la *manteca* y el azúcar y lleve a horno a 180° durante 30 minutos mínimo
- Hasta que cambie de *color* a rojo y se doren

Tuile de parmesano

- Coloque las lonjas de parmesano sobre una sartén y deje cocinar hasta *dorar*.
- Despegue, retire, enrolle y deje enfriar.

Presentación

- Cubra el fondo de un plato hondo con la infusión de *romero*
- Coloque sobre esta la una brioche.
- Dentro de la tuile coloque un trozo de membrillo dorado y encima de este otro trozo de membrillo.
- Sirva preferentemente tibio y acompañe con *oporto*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/brioche-rellena-con-membrillo