Torrija a la plancha con caramelo y helado de vainilla

Ingredientes

Pan Brioche: 1 Unidad
Limon: 1 Unidad
Nata líquida: 500 Milímetros
Menta para decorar:
Canela:
Naranja : 1 Unidad
Helado de Vainilla:

Para el caramelo

Azucar: 150 Gramos

Preparación de la Receta

- Ponemos la *nata* templada en una fuente
- Agregamos bien de canela y cáscara de *limón* y *naranja*.
- Cortamos el pan en rebanadas y mojamos en la *nata* por ambos lados
- Lo dejamos reposar 7 minutos en nevera.
- Ponemos una sartén al fuego y cuando tenga temperatura incorporamos el azúcar
- Cuando se deshaga, agregamos unas gotitas de agua y creamos un caramelo
- Antes de que el caramelo esté completamente formado, ponemos las torrijas y las tostamos por ambos lados
- Al remojadas en *nata* esta creará un especie de toffee con el caramelo.
- Servimos las torrijas con helado de vainilla y decoramos con *menta*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torrija-a-la-plancha-con-caramelo-y-helado-de-vainilla