

Torrija del Picador con polvo, praliné y helado de pistacho

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Para la torrija:

- 500 g de pan brioche de molde

Para la leche de remojo:

- 500 g de leche entera
- 500 g de nata 35% mg
- 5 g de canela en rama
- 5 g de anís estrellado
- 1 lima (piel)
- 1 naranja (piel)
- 125 g de azúcar
- Vainilla en vaina

Para el polvo de pistacho:

- 300 g de pistacho repelado
- 20 g de cardamomo en polvo
- 1 de lima (piel)
- 5 g sal

Para el praliné de pistacho:

- 200 g de praliné de pistacho

Para el helado:

- 300 g de helado de pistacho

/ Preparación

Preparación

- Cortar el pan brioche sin corteza en lingotes uniformes de 100 gramos aproximadamente y, con ayuda de un descorazonador de manzanas, sacar 2 bocados para rellenar luego. Reservar un trozo del pan retirado para tapar más adelante.
- Aparte, infusionar la leche y nata juntas con todos los aromáticos en una olla a 100 °C y dejar infusionar tapado con plástico film. Una vez templada la mezcla, remojar el pan ya cortado durante 24 horas, voltear cada lingote periódicamente para lograr penetrar con la leche hasta el centro del pan, escurrir en una rejilla al menos 12 horas antes de rellenar.
- Una vez eliminado el exceso de líquido del pan rellenar con el praliné de pistacho, tapar con un trozo de pan y planchar por los cuatro costados en una sartén con mantequilla. Tapar la parte superior de la torrija con el polvo de pistacho cítrico y servir con una pequeña *quenelle* de helado de pistacho.