



Natillas con Cubierta de Toffee

POR FELIX GARRIDO

Restaurante

ROUTE 33 GOURMET

Ingredientes para 4 personas:

4 huevos enteros además de dos yemas
1 litro de leche de oveja
170gr de azúcar
40 gr de harina
1 rama de canela
1 cáscara de limón
Menta

Ingredientes para el toffee:

50 gr de azúcar
Un vaso de agua
1/5 l. de nata líquida

PREPARACIÓN

Ponemos la leche con la canela y la cáscara del limón en un cazo a fuego medio. Un vez que surja el primer hervor lo retiramos del fuego y reservamos dejando infundir la canela y el limón. En otro recipiente colocamos los huevos y las yemas y le damos un ligero varillazo. Añadimos el azúcar dándole otro golpe de varilla y añadimos la harina mientras removemos. La leche que hemos reservado la añadimos mezclando todo bien y lo volvemos a pasar al cazo donde hemos hervido la leche. Dejamos todo a fuego medio durante unos 7 minutos y en el transcurso de este tiempo siempre movemos con la varilla. Retiramos a los recipientes donde se va a presentar y se deja enfriar.

Para el toffee

En una sartén añadimos el azúcar y el agua. Lo ponemos en el fuego y dejamos que se vaya haciendo un caramelo. Una vez hecho añadimos la nata. Dejamos todo en el fuego hasta conseguir una salsa cremosa. Lo retiramos y dejamos enfriar un poco. Una vez frío lo vertemos sobre las natillas ya frías creando una capa por encima.

SUPER AMARA