

Una Navidad sin gluten

by

RAMONIFREIXA



TORRIJA DE CHOCOLATE, CÍTRICOS DE TODO TIPO, ACEITE Y SAL

Para la sopa de chocolate

- 300 g cobertura de chocolate 70%
- 80 g leche

Hervir la leche, retirar del fuego, añadir la cobertura de chocolate y mezclar.

Para la torrija de chocolate

- Sopa de chocolate
- 'Pain Brioché' Schär

Empapar las rebanadas de brioche con la sopa de chocolate. Y cortar en forma de rebanada con la ayuda de un troquel.

Para las migas de chocolate

- Galletas 'Cioccolino' Schär

Romper las galletas simulando unas migas.

Para los cítricos

- 1 naranja
- 1 pomelo thai
- 2 mandarinas
- 1 pomelo rosa

Pelar las frutas y extraer los gajos limpios al vivo sin ninguna membrana. En el caso de la mandarina, cortarla en rodajas circulares con la ayuda de un corta pastas. Por último, pelar el pomelo rosa y extraer los gajos limpios al vivo sin ninguna membrana. Congelar y, con cuidado, separar los granos que contiene.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

- 1 mandarina confitada
- Caviar de aceite
- Sal Maldon
- Papel de oro

En un plato llano disponer la torrija de chocolate, a su lado repartir los cítricos, espolvorear con las migas de chocolates, una pizca de sal Maldon y acabar con unas láminas de papel de oro.

