

Cocineros: Yolanda León y Juanjo Pérez
 Restaurante: Cocinandos (León)

Tiempo:60 min.
 Categoría:.....Aperitivo

Coste:Bajo
 Dificultad:Baja



Ingredientes

(Para 4 personas)

Para las torrijas y los pimientos

Pan duro Media unidad
 Pimientos
 asados del Bierzo 4 unidades
 Morcilla de León 1 unidad

Para empapar las torrijas

Leche 2 dl
 Puré de pimientos el Bierzo 2 dl

Para la espuma de pimientos

Puré pimientos asados con su agua .. 2 dl
 Una cola de gelatina

Otros ingredientes

Harina, huevo, aceite de oliva, microvegetales

Elaboración

Para el pan

Dejar secar el pan dos días, hasta que esté per-

fectamente duro. Cortar, quitar la corteza y meter el líquido para empapar las torrijas, dando vuelta al pan a las dos horas. Después, congelar.

Para la espuma de pimiento

Hacer la espuma de pimiento, poner a remojo la gelatina, añadir al puré de pimiento con su agua ligeramente templado. Meter en sifón y reservar.

Una vez congeladas las torrijas, rebozar y freírlas.

Para la morcilla

Saltear la morcilla sin tripa con un poco de aceite.

Montaje del plato

En un plato llano, colocar en el fondo la morcilla caliente y sobre ella la torrija recién frita.

Por último, añadir la espuma en uno de los lados de la torrija y unos microvegetales (brotes) encima.