

RECETARIO DE EVENTOS  
SHOWCOOKING DE COCINA ESPAÑOLA POR GABRIELA TASSILE  
Sebastian Schall y Mariana Arias

Torrija con arroz con leche y mousse de turrón jijona

Ingredientes

Arroz con leche:

Arroz Carnaroli 600gr

Leche 3 litros

Naranjas 5u

Limonas 5u

Canela en rama 5u

Azúcar 600 gr

Torrija:

Pan brioche 2u

Leche 500gr

Naranja 1u

Limón 1u

Azúcar 100gr

Manteca 50gr

Creoso de Jijona:

Turrón de Jijona 600gr

Leche 500gr

Yemas 8u

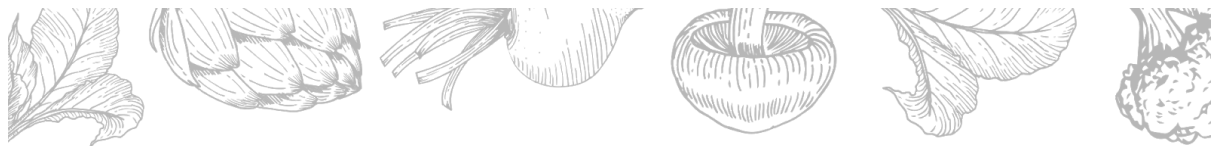
Azúcar 160gr

Crema de leche 600gr

Gelatina en polvo 40gr

Agua 200g

Crocante de cacao:



RECETARIO DE EVENTOS  
SHOWCOOKING DE COCINA ESPAÑOLA POR GABRIELA TASSILE  
Sebastian Schall y Mariana Arias

Manteca 100gr  
Azúcar 100gr  
Harina 100gr  
Cacao 30gr  
Huevo 1u

Salsa Toffe:  
Azúcar 200gr  
Crema de leche 300gr

Preparación

Arroz con leche:

Colocar a calentar la leche con la ralladura de naranja, limón y las ramas de canela. Comenzar a cocinar el arroz en un poco de leche e ir incorporando la leche infucionada a medida que el arroz comience a absorber. Incorporar el azúcar en tres veces. Cuando el arroz esté en su punto (aproximadamente 20 minutos), retirar a una placa y dejar atemperar.

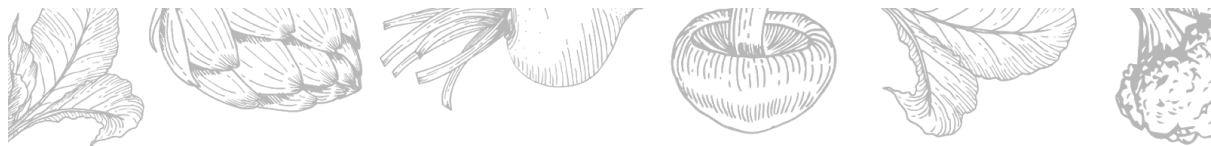
Torrija:

Cortar listones de pan brioche. Preparar una mezcla de leche, azúcar y ralladura de cítricos en un bowl y remojar el pan durante 30 segundos. Calentar la manteca en una sartén y tostar la torrija. Reservar.

Cre moso de Jijona:

Realizar una crema inglesa con la leche, las yemas y el azúcar. Tamizar y verter sobre el turrón de Jijona picado. Mixear para integrar. Disolver la gelatina previamente hidratada e incorporar. Batir la crema e incorporarla con movimientos envolventes. Colocar en moldes y llevar a frío. Desmoldar y reservar para emplatar.

Crocante de cacao:



RECETARIO DE EVENTOS  
SHOWCOOKING DE COCINA ESPAÑOLA POR GABRIELA TASSILE  
Sebastian Schall y Mariana Arias

Realizar un arenado con todos los ingredientes. Cocinar a horno fuerte. Remover con una espátula durante la cocción para que se desgrane.

**Salsa Toffe:**

Realizar un caramelo a seco con el azúcar. Llevar a hervor la crema de leche y verter cuidadosamente sobre el caramelo. Cocinar durante cinco minutos más. Dejar enfriar para utilizar.