



Magoga: Torrija caramelizada de brioche al café asiático. Precio: 7 euros.

La cocinera de Magoga, María Gómez, desvela su exitosa receta, que recomienda tomar a temperatura ambiente: "Ponemos a infusionar todos los ingredientes del baño de la torrija: leche de vaca fresca, leche condensada, azúcar, Licor 43, coñac, canela en rama, piel de limón y naranja y granos de café. Mientras, vamos cortando nuestro pan brioche en rectángulos y los colocamos sobre una bandeja profunda. Una vez infusionada la mezcla, colamos y añadimos a nuestra bandeja, donde se encuentran los rectángulos de pan brioche. Cuando estén bien empapados, los pasamos por huevo batido y freímos en abundante aceite. Colocamos azúcar blanca sobre la torrija y con un soplete las caramelizamos".