

# Yo aprendí, yo enseño



 4 de Abril

 12:00 h

Leche Frita 2.0  
por Javier Alcolea

#YoMeQuedoEnCasa  
#QuédateEnCasaConMasterD

**MD** ESCUELA DE  
HOSTELERÍA Y TURISMO

**master.D**

**MD**

ESCUELA DE  
**HOSTELERÍA  
Y TURISMO**

## LECHE FRITA EN TEMPURA JAPONESA, SALSA DE FRESAS Y VINAGRE

### CON GEL DE ALBAHACA

Autor: Javier Alcolea López, Alumno del Curso Superior de Cocina y Pastelería

#### INGREDIENTES

<p><b>Leche frita</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>-Leche entera 400 ml</li><li>-Nata 200 ml</li><li>-Maicena 60 gramos</li><li>-Yemas 2 yemas</li><li>-Canela 1 rama</li><li>-Piel de naranja 1 trozo de piel</li><li>-Azúcar 70 gramos</li><li>-Azúcar invertido o glucosa 15 gramos</li><li>-Sal</li></ul>	<p><b>Salsa de fresa y vinagre ecológico garnacha</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>-Fresas 200 gramos</li><li>-Vinagre ecológico garnacha 80 ml</li><li>-Azúcar 35 gramos</li></ul>
<p><b>Gel de Albahaca</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>-Agua 150 ml</li><li>-Albahaca 30 gr</li><li>-Azúcar 30 gr</li><li>-Limón 2 gotas</li><li>-Goma Xantana 0,5 gr</li></ul>	<p><b>Tempura Japonesa</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>-Harina de trigo 100 gr</li><li>-Harina de maíz 100 gr</li><li>-Agua helada 200 ml</li><li>-Sal 5 gr</li><li>-Azúcar 5 gr</li></ul>
<p><b>Decoración</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>-Azúcar glass</li><li>-Canela</li></ul>	

## ELABORACIÓN

1. Comenzaremos elaborando la **leche frita**: para ello, pesaremos en un cazo 300 mililitros de la proporción de la leche, la rama de canela partida y la ralladura de naranja, el azúcar, la nata y la glucosa. Pondremos el cazo al fuego y, a fuego lento, dejaremos cociendo durante unos 7 minutos, a partir de que comience a hervir, cuando pase el tiempo retiraremos del fuego, dejaremos que se enfríe a temperatura ambiente y lo guardaremos en la nevera un mínimo de 12 horas. Cuando haya pasado el tiempo, pasaremos la mezcla por un chino fino para así retirarle la piel de naranja y la rama de canela. Volveremos a poner la mezcla en un cazo al fuego hasta que hierva. Por otro lado, en un bol pesaremos el huevo, el harina de maíz y la leche sobrante, batiremos y mezclaremos bien hasta obtener una mezcla homogénea. Cuando la mezcla que tenemos en el cazo comience a hervir, la verteremos sobre la mezcla que tenemos en el bol, mezclaremos bien y volveremos a pasarlo todo al cazo y, sin parar de remover, cocinaremos hasta que obtengamos una crema espesa que pasaremos a un bol para que enfríe a temperatura ambiente. Después introduciremos en un manga y haremos pequeños rectángulos sobre silpat, tapamos con film y congelamos.

2. Para la elaboración de la **salsa de fresa y vinagre**, lo primero que haremos será limpiar y trocear las fresas. A continuación, poner en un cazo todos los ingredientes y poner a cocinar a fuego lento durante 10 minutos. Cuando haya pasado el tiempo y las fresas estén bien cocidas, verteremos la mezcla en un bol, trituraremos, pasaremos la mezcla por un chino fino y reservaremos.

3. Para la elaboración de el **gel de albahaca**, pondremos en un cazo el agua y el azúcar y coceremos a fuego medio. Por otro lado, deshojaremos las ramas de albahaca y, cuando el agua empiece a hervir, las añadiremos y dejaremos cocer 30 segundos: retiraremos las hojas de menta y las pondremos en un bol con agua helada. Cuando se hayan enfriado completamente, las escurriremos bien, trocearemos con un cuchillo y las pasaremos a un vaso de batidor añadiendo el almíbar, la goma xantana y las gotas de zumo de limón; trituraremos hasta conseguir una consistencia de gel.

4. Para la elaboración de la **tempura**, mezclaremos las dos harinas, la sal y el azúcar. Añadir el agua helada poco a poco y mezclar suavemente un poco.

5. Finalmente, freiremos nuestra leche frita y, para ello, pondremos en la sartén una mezcla de mitad de aceite de oliva virgen extra suave y el aceite de girasol. Calentaremos a fuego medio y, mientras el aceite se va calentando, desmoldaremos las figuras congeladas de leche frita y las pasaremos por harina de maíz. Cuando el aceite esté a una temperatura de unos 120º, las pasaremos por la tempura y freiremos hasta que las piezas estén ligeramente doradas, dejar reposar sobre papel absorbente.

Para la **decoración** del plato, pondremos unas lágrimas de salsa de fresa, otras de gel de albahaca y pondremos la leche frita en medio: pulverizaremos encima el azúcar en polvo, canela en polvo y albahaca seca.



## Presentación de la Leche Frita

