

# Torrija de aguacates empapada en leche fresca con yogur de aguacates, compota de manzana y caramelo de vino tinto



## Ingredientes

Para 4 personas

### Bizcocho de aguacates

- 4 huevos
- 3 yemas
- 250 grs. pulpa de aguacate
- 250 grs. harina para repostería
- 250 grs. azúcar
- ralladura de 1 limón
- 6 grs. levadura
- 4 dl. Cointreau

### Caramelo de vino tinto

- 1 l. tinto Rioja
- 500 grs. azúcar
- Compota de manzana
- 4 manzanas reinetas
- 100 grs. azúcar
- 30 grs. mantequilla

### Yogur de aguacates

- 1 yogur griego
- 1 aguacate
- c.s. miel de caña
- c.s. zumo de limón

## preparación

### bizcocho de aguacates

Poner en un bol la pulpa del aguacate en pomada y añadir el azúcar. Una vez bien mezclado le vamos añadiendo los huevos y las yemas poco a poco hasta conseguir una mezcla perfecta. Añadir la harina y la levadura tamizada, mezclar todo y por último añadir el Cointreau y la ralladura de limón.

Untar un molde de brioche antiadherente con mantequilla, llenar con la masa realizada y hornear a 180°C durante unos 35 a 40 min. aproximadamente. A los 10 min. de estar en el horno, dar un corte longitudinal al bizcocho.

Una vez esté el bizcocho terminado, dejar enfriar y guardar en cámara 24 horas. Cortar el bizcocho en porciones y meter en un recipiente cubierto de leche fresca durante dos horas. Reservar.



### yogur de aguacates

Verter en la Termomix el aguacate limpio y cortado en dados, añadir el yogur griego, el zumo de limón y la miel de caña y batir enérgicamente hasta conseguir un yogur muy suave de aguacates, pasar por un colador fino. Reservar.

### compota de manzanas

Pelar las manzanas, quitar los corazones y cortar en cuartos, disponer sobre una placa y espolvorear con el azúcar y unos dados de mantequilla, meter en el horno a 160°C hasta que hayan cogido un color caramelo oscuro. Triturar en la Termomix y pasar por un colador fino. Reservar en frío.

### caramelo de vino tinto

Poner en el perol eléctrico el vino tinto y el azúcar, llevar a ebullición hasta conseguir una textura caramelo líquido.

Disponer un poco de compota de manzana en el plato.

Sacar las torrijas de la leche, escurrir, pasar por azúcar y dorar en un sartén antiadherente con mantequilla hasta sellar todas sus partes. Así conseguiremos que la leche permanezca dentro de la torrija. Poner en el plato armoniosamente.

Añadir un poco de yogur de aguacate, y decorar con el caramelo de vino tinto y unos pétalos de Pensamiento.



