



El Bohío

Este restaurante familiar, situado a sólo 20 minutos de Madrid con acceso directo desde la Autovía A-42, fue fundado en 1935. Desde esta privilegiada ubicación, y con la incorporación al negocio de la 2ª generación, los hermanos Rodríguez Rey, Pepe, "Premio Nacional de Gastronomía 2010", en la creación gastronómica, y Diego a cargo del servicio de sala y de una espectacular bodega, han conseguido reconocimiento y loas a nivel internacional. Su estrella Michelin (desde 1999) alumbra, junto a múltiples reconocimientos, su **cocina de autor que ha evolucionado la gastronomía manchega gracias una sugerente propuesta de vanguardia** que marca tendencia a partir de la memoria sensorial y gustativa de la cocina de nuestras madres y abuelas.

AVDA. CASTILLA-LA MANCHA, 81 · ILLESCAS (TOLEDO)
TEL. 925 511 126 / 649 494 954
info@elbohio.com · diegorrey@yahoo.es
www.elbohio.net

“marca tendencia de vanguardia a partir de la memoria sensorial y gustativa de la cocina de nuestras madres y abuelas”



Flan de caramelo

ingredientes

250 g azúcar · 2 g ácido tartárico · 500 g leche
· 100 g yemas · 100 g azúcar
· 1 rama de vainilla

elaboración

El caramelo: Cocer en seco el azúcar hasta que quede un color dorado, retirar del fuego y añadir ácido tartárico. Dejar enfriar y cortar en trozos de 50 g, calentar en lámpara y trabajar para que adquiera color. Dar forma de bola y añadir aire soplado. **El flan:** Cocer la leche y la vainilla y añadirlo a las yemas con el azúcar. Volver a cocer hasta 83°C, reposar.

acabado y presentación

Efectuar un caramelo sólido en forma de bola relleno de delicioso flan. Para ello, rellenar la bola con la masa de flan en frío y servir con un poco de caramelo en el fondo, a modo de un flan Invertido con soplado de caramelo al estilo "Cristal de Murano".

