

# Pijama

Fer un pa d'ous (veure recepta ja publicada).

En un plat per postres, posar:

- un tros de pa d'ous al mig.
- una bola de gelat a la vainilla
- un mig préssec en almívar

Afegir nata batuda (xantillí) i un poc de caramel per damunt.

Decorar amb ametlles torrades i un bescuit (cigareta russa o altre).



*Aquest postre va ser inventat el 1951 per Paco Parellada, responsable del restaurant "7 Portes" de Barcelona, quan oficials de la Sisena Flota dels Estats Units van demanar un "Pêche Melba" i Parellada va elaborar la seva interpretació a partir de les instruccions dels clients. El nom "Pijama" es va originar com una deformació de "Pêche Melba", per l'accent de l'oficial estatunidenc que el va demanar. (Viquipèdia)*