

Croquetas de chocolate

Aunque este plato puede resultar extraño, la mezcla de sabores os sorprenderá. El chocolate rebozado con galleta maría machacada y pan rallado. La croqueta quedará frita por fuera y por dentro tendremos un cremoso chocolate derretido.

Preparación

Para la masa Ponemos las hojas de gelatina con agua y hielo para hidratarlas. En un bol ponemos al baño María el chocolate hasta que se funda. Mientras, en un cazo ponemos la nata y el azúcar avainillado e infusionamos. Una vez que hierva incorporamos las hojas de gelatina escurridas y el agar-agar y llevamos de nuevo a hervir. Retiramos del fuego e incorporamos el chocolate fundido. Homogeneizamos la mezcla con ayuda de una varilla, aromatizamos con ralladura de naranja y limón y ponemos en nuestro molde rectangular reservando en frío unas 4 horas. Para el rebozado Preparamos tres boles. En uno de ellos ponemos la harina en otro el huevo batido y en otro la mezcla a partes iguales de pan rallado y galleta maría. Cortamos nuestra masa en cuadrados para hacer la croqueta y pasamos por huevo, harina, de nuevo huevo y por último pan rallado. Freímos en abundante aceite a unos 200°C y sacaremos a papel absorbente. Reservamos. Emplataremos con unas hojas de menta.

Ingredientes

Para la masa

400 gr de nata para montar

7 gr de azúcar avainillada

500 gr de chocolate negro

10 gr de agar- agar

15 unid de hojas de gelatina

1 naranja

1 limón

Para el rebozado

100 gr de Harina de repostería

3 huevos

50 gr de Pan rallado

50 gr de Galletas maría

c/s Aceite de Oliva 0,4 para freír.

Utensilios

Bandeja
Boles
Boles para baño María
Cazos
Cuchillos
Lenguas
Moldes para masa
Sartenes
Varilla

Instructor destacado



Lukas

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida


SUPERMERCAD