# Arroz con coco y cacao en globos de chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

### Arroz con coco y cacao

**Cacao Amargo**: 2 cdas.
**Azucar**: 1 Taza
**Arroz**: 1 Taza
**Leche de coco**:
**Sal**: Una pizca

### Espuma de coco

**Crema de leche**: 300 cc
**Crema De Coco**:
**Azucar impalpable**: 2 cdas.

### Globos de chocolate

**Chocolate cobertura**: 500 g
**Globos de cumpleaños**: 6 Unidades
**Papel de oro alimentario**:

### Leche de coco

**Agua Caliente**: 2 Tazas
**Coco**: 1 Unidad

## Preparación de la Receta

### Leche de coco

- Pele el coco, corte en trozos y procese con el agua caliente.

- Pase a través de un *tamiz* hasta extraer todo el *jugo*.
- Deje reposar y retire la capa de *crema* que se forma en la superficie.
- Reserve esta *crema* para la elaboración de la espuma de coco.

## Arroz con coco y cacao

- En una *cacerola* con agua en ebullición cocine el **arroz** durante 5 minutos.
- Elimine el excedente de líquido y añada le leche de coco, el cacao, sal, mezcle bien y continúe la cocción hasta que el *arroz* esté tierno.
- Deje bajar la temperatura y lleve a la heladera durante 24 horas antes de servir.

## Globos de chocolate

- Pique el **chocolate**, disponga en un bowl y derrita sobre baño María suave.
- Infle globos de cumpleaños hasta alcanzar el tamaño deseado y cubra la base con el *chocolate* tibio.
- Deje solidificar en la heladera y repita el mismo procedimiento hasta obtener 3 capas de *chocolate*, finalmente rompa los globos y retírelos con cuidado.
- Decore los bordes con trozos pequeños de papel de oro.

## Espuma de coco

- En un bowl mezcle la *crema* de leche con la *crema* de coco y el azúcar.
- Vierta dentro de un sifón de cocina y lleve a la heladera durante 4 horas como mínimo.

## Presentación

- En el centro de un plato sirva un globo de *chocolate*, dentro sirva el *arroz* y rocíe con *crema* de coco.
- Decore los bordes con salsa de *chocolate* y la espuma de coco.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/arroz-con-coco-y-cacao-en-globos-de-chocolate**