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