Bombones de guitarra (Cocuy, plátano crocante y vinagre balsámico)

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Nuez garapiñada: 300 grs.
Reducción de vinagre balsámico: 70 Ml.
Plátano crocante o maduro crocante: 300 grs.
Azúcar glass: 100 g
Plátano crocante limpio: 100 grs.
Pasta de almendras: 400 grs.
Arroz integral: 200 g
Cocuy:

Preparación de la Receta

- Agregar cocuy a la pasta de almendras y mezclar con las manos
- Poner azúcar glass en la mesa para trabajar la pasta.
- Pegarle a la pasta con el palote y aplanarla
- Poner las pastas en una charola
- Repetir el proceso con el **vinagre** balsámico y el **plátano** crocante.
- Temperar el *chocolate*, servirlo sobre la pasta de *almendra* y extenderlo en toda la superficie.
- Refrigerar 5 minutos.
- Cortar la pasta en cuadros y tremparlos en cobertura.
- Decorar con un poco de *plátano*, *arroz* inflado y nueces garapiñadas.
- Refrigerar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bombones-de-guitarra-cocuy-platano-crocante-y-vinagre-balsamico