elGourmet

Cocotte de chocolate

Tiempo de preparación: 25 Min

Ingredientes

Para el almíbar

Piel de limón: 1 Unidad
Agua: 100 Ml.
Azucar: 100 g

Para el cococotte

Manteca: 75 g
Chocolate de cobertura: 125 g
Yemas de huevo: 3 Unidades
Azucar: 3 cdas.
Claras de huevo: 4 Unidades
Peras: 4 Unidades
Leche: 3 cdas.
Sal: 1 Pizca

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Llevamos una *cacerola* al fuego, fundimos el **chocolate** con la leche y la *manteca*
- Mientras tanto, mezclamos las yemas con el azúcar
- Cuando el *chocolate* esté fundido, dejamos que atempere y lo añadimos a la mezcla de yemas y azúcar
- Por otro lado, preparamos el *almíbar*

Para ello

- En un *cacerola* al fuego agregamos el agua, el azúcar y la piel del *limón*
- Luego, pelamos las peras, dejándoles el rabito y las colocamos en la *cacerola* del *almíbar* hasta que estén blandas

- Seguidamente, montamos las claras a punto de nieve con una pizca de sal
- Y las mezclamos con el *chocolate* y las yemas con movimientos suaves y envolventes para evitar que bajen lo menos posible
- Una vez que los ingredientes estén bien integrados, los disponemos en cazuelas individuales
- Disponemos una pera en cada cazuela y las llevamos a la heladera durante 2 horas
- Pasado este tiempo, ya podemos servir nuestro postre

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cocotte-de-chocolate