Crema de Chocolate con Aceite de Oliva

Tiempo de preparación: 15 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n
Crema: 60 Gramos
Queso Crema: 350 Gramos
Sal en escamas: c/n
Chocolate 80% picado a groso modo: 75 Gramos
Miel: 1 cdta
Romero fresco: c/n

Preparación de la Receta

- Fundir el **chocolate** en un bol a baño maría.
- En otro bol grande, revolver con ayuda de una espátula el queso **crema** y la miel para que afloje un poco la textura.
- En un tercer bol mediano, batir la *crema* a medio punto o punto letra.
- Integrar el *chocolate* fundido a la mezcla de queso *crema* y luego la *nata* en dos partes para que incorpore aire a la preparación.
- Emplatar en un vaso, terminando el postre con aceite de oliva, sal en escamas, hojitas de *romero* fresco y las garrapiñadas picadas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crema-de-chocolate-con-aceite-de-oliva