Crema de clavos y chocolate



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Chocolate cobertura: 100 g
Yemas: 5 Unidades
Azucar: 80 grs.
Manteca: 100 g

Frutas en almíbar

Clavos De Olor: 2 Unidades
Naranjas: 4 Unidades
Pomelos: 2 Unidades
Pimienta de Jamaica en Grano: 1 cda.
Menta: 1 Rama
Agua: ½ L
Azucar: ½ k

Torrejas

Leche: Cantidad necesaria
Pan Francés: 2 Unidades
Harina: Cantidad necesaria
Hojas de menta: Cantidad necesaria
Clara: 1 Unidad

Varios

Aceite para freir: Cantidad necesaria
Menta: A gusto

Preparación de la Receta

- Bata las yemas con el azúcar a punto cinta.
- Pique groseramente el **chocolate**.
- En una sartén derrita la *manteca* con el *chocolate* a fuego bajo.
- Incorpore a las yemas.
- Agregue un poco del *almíbar* de frutas.

- Deje enfriar antes de servir.

Frutas en almíbar

- Corte las naranjas y los pomelos en gajos.
- En una *cacerola* forme un *almíbar* liviano con el agua y el azúcar.
- Incorpore la fruta, el clavo, la pimienta y la *menta*.
- Cocine a fuego bajo

Torrejas

- Corte el pan en rodajas.
- Pase por leche, la clara y finalmente por *harina*.
- Presione una hoja de *menta* en cada *rodaja* de pan, vuelva a pasar por *harina* y fría en abundante aceite caliente.
- Escurra sobre papel absorbente.

Presentación

- En el centro de un plato intercale gajos de fruta con las torrejas, rocíe con un poco de *almíbar* y finalmente la **crema** de *chocolate*.
- Decore con hojas de *menta*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crema-de-clavos-y-chocolate