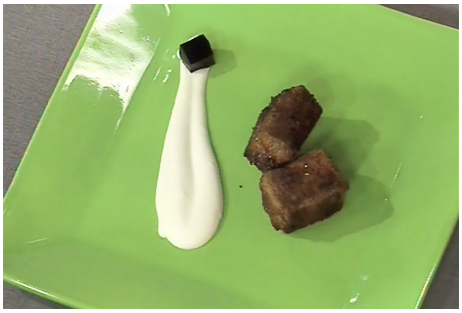
Croquetas líquidas de chocolate



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Croquetas

Galletas dulces: 100 g
Manteca derretida: Cantidad necesaria
Masa Philo: 2 Láminas
Aceite para freir: Cantidad necesaria
Huevo: 1 Unidad

Gelatina de café

Azucar: 30 grs.
Café espresso: 200 cc
Hojas de gelatina: 3 g

Nata de limón

Ralladura de limón: 1 Unidad
Crema de leche: 250 cc
Azucar: 25 grs.

Trufa

Leche: 350 cc
Chocolate cobertura semi-amargo: 300 g
Hojas de gelatina: 12 g
Vaina de vainilla: 1 Unidad
Crema de leche: 150 cc

Preparación de la Receta

Trufa

- Hidrate la *gelatina* en agua y reserve.
- Abra la vainilla al medio y raspe las semillas
- en una *cacerola* disponga la leche, la *crema* de leche y lleve a hervor.
- Incorpore la vainilla y retire del fuego.
- Pique el **chocolate** y disponga en un bowl.
- Bañe con la leche y *crema* caliente poco a poco y mezcle hasta que se funda.
- Incorpore la *gelatina* y mezcle hasta que se disuelva.
- Vierta en una fuente y lleve al frío durante 4 horas o hasta que solidifique.

Croquetas

- Procese las galletas hasta reducirlas a polvo.
- Corte la trufa de *café* en dados de 3 cm de lado.
- Pincele la masa philo con *manteca* derretida y corte en cuadrados de 10 cm de lado.
- Envuelva los cubos trufa con la masa.
- Pincele con *huevo* batido, pase por las galletas molidas y fría en abundante aceite caliente.
- Escurra sobre papel absorbente.

Gelatina de café

- Hidrate la *gelatina* en agua fría.
- En una *cacerola* caliente el *café* con el azúcar.
- Agregue la *gelatina* y mezcle hasta que se disuelva.
- Disponga dentro de una fuente y lleve al frío hasta que tome consistencia.
- Corte en cubos de 1 cm de lado.

Nata de limón

- Bata la *crema* de leche con el azúcar y la ralladura de *limón* a medio punto.

Presentación

- En el costado de un plato forme un dibujo con la *nata* de *limón* y sobre ésta un cubo de *gelatina* de *café*, a un lado sirva las croquetas.

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