Cubanitos rellenos de chocolate y avellanas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bananas

Semillas de sésamo: 2 cdas.
Jengibre: 50 g
Bananas: 3 Unidades
Manteca: 1 cda.

Ganache

Manteca: 25 g
Crema de leche: 3/4 Taza
Ron: 1 cda.
Chocolate amargo: 100 g
Avellanas: 2 cdas.

Masa

Azucar: Cantidad necesaria
Manteca derretida: 100 g
Masa Filo: 4 Hojas
Peperoncino: 1 Unidad

Salsa inglesa

Leche: 400 cc
Yemas: 6 Unidades
Crema de leche: 100 cc
Jengibre: 50 g
Azucar: 125 grs.
Lemon grass - vara: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Ganache

- Pique el **chocolate**.
- Pique las avellanas groseramente y agréguelas al *chocolate*.
- Vuelque la *crema* de leche dentro de una olla y lleve a fuego medio, una vez que tome temperatura incorpore la *manteca*, cuando rompa hervor vierta la *crema* sobre el *chocolate* picado, deje reposar unos minutos y luego mezcle hasta fundirlo por completo, por ultimo perfume con *ron*, mezcle nuevamente y reserve dentro de una manga.

Masa

- Extienda sobre la mesada una hoja de masa filo, píntela con *manteca* derretida y espolvoree con azúcar, acomode encima otra hoja de masa, píntela con *manteca* y espolvoree con azúcar, proceda del mimo modo hasta completar cuatro capas de masa, termine con *manteca*
- Finalizado este paso corte la masa en cuatro cuadrados.

Salsa inglesa

- Corte la vara de lemon grass en rodajas.
- Corte el *jengibre* en trozos pequeños.
- Envuelva en una gasa el *jengibre* junto con el lemon grass y ate con un hilo.
- En una olla coloque la leche junto con la *crema* de leche y el azúcar, reserve una cucharada de azúcar, lleve a fuego medio y perfume con la bolsita de *jengibre* y lemon grass.
- Bata las yemas de *huevo* y agregue la cucharada de azúcar reservada.
- Una vez que la leche rompa hervor incorpore las yemas, retire del fuego y bata enérgicamente hasta bajar la temperatura.

Bananas

- Pele y corte las bananas en medias rodajas.
- En una sartén caliente funda la *manteca*, luego incorpore el *jengibre* picado y las bananas, saltee unos minutos y espolvoree con las semillas de *sésamo*.

Armado

- Para el armado de los cubanitos rellenos

- Con la ayuda de la manga coloque sobre uno de los bordes de cada cuadrado de masa un bastón de ganache de *chocolate* y avellanas, luego doble el borde cubriendo la ganache, doble hacia dentro el resto de los bordes y por ultimo enrolle
- Pincele los cubanitos con *manteca* y espolvoréelos con una pizca de *peperoncino* picado.
- Acomode los cubanitos sobre una placa con una *plancha* siliconada y cocine en horno precalentado a 200°C durante 5 minutos aproximadamente.

Presentación

- Sirva en un plato los cubanitos y salséelos con la *crema* inglesa, acompañe con las bananas caramelizadas.

Tip

- Puede utilizar tapas para empanada, las rellena con la ganache de *chocolate*, realice el repulgue y fríalas en aceite bien caliente solo unos minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cubanitos-rellenos-de-chocolate-y-avellanas