

Duraznos con salsa de chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Crema de canela

Whisky: 30 cc

Crema de leche: 250 cc

Azucar: 2 cdas.

Canela En Polvo: 1 cdita.

Decoración

Azucar: 200 grs.

Agua: 2 cdas.

Duraznos

Whisky: 50 cc

Manteca: 1 cda.

Azucar: 2 cdas.

Duraznos en almibar: 1 Lata

Opcional

Menta fresca:

Salsa de chocolate

Chocolate amargo: 150 g

Crema de leche: 150 cc

Salsa de frutillas

Syrop: 1 Taza

Frutillas: 100 grs.

Syrop

Pimienta Negra en grano: 1 cdita.

Almíbar de los duraznos:

Cascara de naranja: 1/2 Unidad

Azucar: 2 cdas.

Cascara de limon: 1/2 Unidad

Preparación de la Receta

Duraznos

- Escurra los duraznos y reserve el *almíbar* para la elaboración del syrop.
- A último momento corte los duraznos en gajos.
- En una sartén caliente con *manteca* saltee ligeramente los gajos de duraznos con el azúcar.
- Vierta el whisky y flamee.

Syrop

- En una *cacerola* disponga el *almíbar* de los duraznos, el azúcar, la pimienta y la cáscara de *limón* y *naranja*.
- Lleve sobre el fuego y deje reducir durante 15 minutos
- Pase a través de un *tamiz* y deje bajar la temperatura antes de servir.

Salsa de frutillas

- Procese las frutillas con el syrop hasta obtener una salsa homogénea.

Salsa de chocolate

- Pique groseramente el **chocolate**.
- En una *cacerola* lleve la *crema* de leche a hervor.
- Apague el fuego, incorpore el *chocolate* y mezcle hasta fundirlo.

Decoración

- En una *cacerola* disponga el azúcar, el agua y lleve sobre fuego alto hasta obtener un caramelo rubio
- Deje bajar la temperatura y forme enrejados sobre una placa siliconada.
- Deje enfriar hasta que solidifique y desmolde.

Crema de canela

- En un bowl bata la *crema* de leche con el azúcar, whisky y canela hasta llegar al punto chantilly.

Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de duraznos, rocíe los bordes con la salsa de *frutilla*, la salsa de *chocolate*, el syrop y corone con la *crema* de canela.
- Decore con las figuras de caramelo y hojas de *menta*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/duraznos-con-salsa-de-chocolate>