Ganache de chocolate



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Chocolate: 100 g
Crema: 200 g
Avellanas: 20 g

Preparación de la Receta

- Colocar el **chocolate** picado en un bol, llevar a hervor la *crema*, volcar sobre el **chocolate** y dejar reposar 1 minuto.
- Mezclar e incorporar bien.
- Colocar la pera en una tabla, cubrir con la ganache, llevar al plato y salsear con la salsa de vino blanco.
- Terminar con hojas de *menta*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ganache-de-chocolate-3