

Gelatina de chocolate con almíbar de albahaca



Ingredientes

Para acompañar

Pistache en polvo:

Para el almíbar de albahaca

Fresas: 100 grs.

Azucar: 150 grs.

Agua: 300 ML.

Mango: 1 Unidad

Limon: Gotas

Hojas de Albahaca: 1/2 Taza

Para la gelatina

Crema dulce: 350 ML.

Leche: 400 ML.

Chocolate negro picado: 250 g

Grenetina: 15 grs.

Cardamomo en polvo: 1/4 cdita.

Para las hojas de wonton

Hojas de wonton: 12 Unidades

Aceite: 500 ML.

Preparación de la Receta

Para las hojas de wonton

-

- Cortar en formas diversas las hojas de wonton, freír y pasar a papel absorbente para retirar el exceso de grasa

Para la gelatina

-

- Para la gelatina

- Hidratar la *gernetina*
- *Hervir* la leche con el *cardamomo*, agregar el **chocolate** moviendo para disolver, agregar la *gernetina* previamente fundida.
- Una vez fría la mezcla incorporar *crema* y vaciar en un molde.
- Reservar en refrigeración.
- Cortar en diversas formas

Para el almíbar

- *Hervir* agua y azúcar
- Bajar el fuego, agregar las hojas de **albahaca**, una vez que hayan suavizado verter las gotas de *limón*.
- Licuar y reservar
- Una vez que frío, mezclar las frutas

Para el ponche frio

- *Hervir* agua con Jamaica
- Agregar clavo, canela y *piloncillo*
- Limpiar e incorporar la *guayaba*, *piña* y *manzana*
- Dejar *hervir* por 40 min y reservar.
- Colocar en un vaso mezcal, hielos, ponche frio y *guayaba* y *manzana* picada

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/gelatina-de-chocolate-con-almibar-de-albahaca>