Mousse de palta y chocolate

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Paltas maduras: 5 Unidades
Miel: 100 Gramos
Esencia De Vainilla: Cantidad necesaria
Cacao Amargo: 7 Gramos
Leche: 100 Gramos
Chocolate semiamargo cobertura: 250 Gramos

Para el crocante

Agua: 1/2 Taza
Pistachos: 250 Gramos
Azucar: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

- Procesar paltas, cacao amargo hasta unir
- Agregar miel, leche, esencia de vainilla y volver a procesar
- Añadir **chocolate** cobertura fundido y seguir procesando hasta tener una *crema* bien lisa
- Colocar en vasos o recipientes individuales
- Llevar a frío.
- Cuando haya tomado cuerpo servir con pistachos escarchados por encima

Para el crocante

- Calentar en una ollita profunda agua, azúcar y cuando a las burbujas les cuesta romper agregar los pistachos pelados y comenzar a mezclar escarchar poniendo y sacando del fuego la olla hasta escarchar (cubrir cada *pistacho* con azúcar) y reservar

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mousse-de-palta-y-chocolate