Muffins de chocolate blanco con pomelos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Mascarpone con menta

Queso mascarpone: 150 grs.
Licor de menta: 2 cdas.
Pimienta negra recién molida: Una pizca
Menta: 2 Hojas

Muffins

Leche: 400 cc
Chocolate blanco: 200 grs.
Huevos: 2 Unidades
Harina Leudante: 400 g
Manteca: 150 g
Azucar: 100 grs.
Ralladura De Pomelo: 1 Unidad

Pomelos salteados

Cognac: 50 cc
Azucar: 2 cdas.
Pomelos: 2 Unidades
Manteca: 1 cda.

Salsa de pomelo

Azucar: 100 grs.
Agua: 50 cc
Jugo De Pomelo: 50 cc

Preparación de la Receta

Muffins

- Derrita la maneca y deje bajar la temperatura.
- Pique finamente el **chocolate** y disponga en un bowl.
- Agregue el azúcar, la *harina*, los huevos, la ralladura de *pomelo* y mezcle.
- Incorpore la leche poco a poco, la *manteca* derretida y mezcle hasta formar una masa de textura grumosa.
- Distribuya en moldes para muffins previamente enmantecados hasta la 3/4 partes de su capacidad
- Cocine en el horno precalentado a 200° C durante 15 minutos aproximadamente
- Deje reposar 5 minutos, desmolde y deje enfriar sobre una rejilla

Pomelos salteados

- Pele los pomelos a vivo y separe los gajos también a vivo.
- En una sartén con *manteca* saltee los gajos de *pomelo* durante unos minutos.
- Agregue el azúcar, el Cognac y flamee.

Salsa de pomelo

- En una *cacerola* disponga el azúcar y lleve al fuego hasta obtener un caramelo claro.
- Agregue el agua, el *jugo* de *pomelo* y deje cocinar hasta que desaparezcan los grumos.
- Deje bajar la temperatura antes de servir.

Mascarpone con menta

- Mezcle el queso mascarpone con el *licor* de *menta*, la *menta* picada y pimienta negra recién molida hasta homogeneizar.

Presentación

- En el centro de un plato sirva un muffin, de lado los pomelos salteados, una quenelle de mascarpone y rocíe los bordes con la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/muffins-de-chocolate-blanco-con-pomelos