

Nachos en chocolate



Ingredientes

Chocolate negro: 500 g

Para las salsas

Azucar: 50 g

Chocolate negro 64%: 125 Gramos

Nata: 250 g

Pistachos: 150 g

Yemas: 50 g

Kikos: 150 Gramos

Pipas caramelizadas: 150 Gramos

Cafe soluble: 8 g

Preparación de la Receta

Para los nachos

- Comenzamos estiraremos **chocolate** atemperado sobre un folio de acetato
- Cuando ya vaya secando lo cortaremos a 5X5 cm
- Seguidamente lo enrollaremos y lo reservaremos en la nevera
- Podemos repetir la operación con *chocolate* de leche, blanco y negro.
- Podemos acompañarlos con diferentes salsas, coulies, *crema* inglesa o algún fruto seco.

Para la crema inglesa

- 250 gr *Nata*
- 50 gr yemas
- 50 gr azúcar
- Mezclamos todos los ingredientes y calentamos a 85°C.

Para la crema de café

- 250 gr *Nata*
- 50 gr yemas
- 50 gr azúcar
- 8 gr *café* soluble
- Mezclamos todos los ingredientes y calentamos a 85°C.

Para la crema de chocolate

- 250 gr
- *Nata*
- 125 gr
- *Chocolate* negro del 64%
- Mezclamos la *nata* con el *chocolate* y calentamos a 85°C.

Frutos secos

- Acompañamos con 150 gr
- Pipas peladas saladas y con 150 gr
- Kikos triturados.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/nachos-en-chocolate>