Panqué de plátano con mermelada de chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Chips de plátano

Aceite: 1 Taza

Plátano tabasco: 2 Unidades

Mermelada de chocolate

Chocolate semi amargo: 450 g

Praliné: 500 g

Panqué de plátano

Bicarbonato De Sodio: 1 cdita.
Huevo: 1 Unidad
Harina: 320 grs.
Vaina de vainilla: 1 Unidad
Nueces: 100 g
Uvas pasas negras: 40 g

Sal: 1/2 cdita.
Azucar: 210 grs.
Aceite: 190 cc
Esencia De Vainilla: 1 cdas.
Puré de Plátanos maduros: 380 g
Uvas pasas rubias: 40 g

Varios

Cuchillo de madera: 1 Unidad
Chocolate semiamargo fundido: 100 grs.

Caja de madera de maple: 1 Unidad
Frasco de vidrio: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Panqué de plátano

- Coloque en un bowl el puré de **plátano**, agregue el *huevo* y mezcle hasta romper el ligue, incorpore el aceite, las nueces partidas, esencia de vainilla, el interior de la vaina de vainilla, sal, bicarbonato de sodio, azúcar, mezcle a medida que incorpora cada ingrediente, añada las uvas pasas rubias y negras, mezcle y por ultimo agregue de a poco la *harina*, termine de mezclar hasta lograr una preparación homogénea.
- En una budinera de teflón vuelque la preparación y cocine en horno precalentado a 160°C durante aproximadamente 90 minutos.
- Terminada la cocción desmolde.

Mermelada de chocolate

- Coloque en un bow el **chocolate** previamente fundido a baño de maría, agregue el *praline* y emulsione con un globo
- Reserve.

Chips de plátano

- Pele los plátanos y con la ayuda de una mandolina córtelos en finas rodajas.
- En una sartén con abundante aceite caliente fría las rodajas de *plátano* hasta dorarlas levemente, retire y escurra sobre papel absorbente.

Armado

- Coloque sobre una rejilla el panque y cúbralo con la mermelada de *chocolate*, reserve el resto de mermelada de *chocolate* en un frasco de vidrio.

Presentación

- Decore el panque de *plátano* con hilos de *chocolate* semi amargo y luego acomódelo dentro de una caja de madera de maple, agregue los chips de *plátano* y la mermelada de *chocolate* acompañada de un cuchillo de madera.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/panque-de-platano-con-mermelada-de-chocolate