

Pochoclos 3 sabores

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manteca: 50 g

Chispas de chocolate: 50 g

Pochoclos: Cantidad necesaria

Sal rosa del Himalaya: Cantidad necesaria

Azúcar rubia: 250 g

Castañas de caju: 100 g

Sal: 1 Pizca

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Rociamos con spray de *manteca* 3 placas de horno y agregamos pochoclos en cada una.
- Por otro lado, picamos groseramente castañas de *cajú* y añadimos a una de las placas con pochoclos.
- En una sartén, llevamos al fuego 250 g de azúcar rubia y hacemos un caramelo rubio.
- Agregamos 50 g
- De *manteca* y dejamos que se funda con la temperatura del caramelo fuera del fuego mezclando con cuchara de madera
- Añadimos una pizca de sal y una vez fundida volcamos una parte sobre los pochoclos con *cajú*
- Mezclamos bien esta preparación y llevamos a un horno suave para mantener crocante.
- Vertemos el caramelo restante sobre las otras placas de *pochoclo*
- Mezclamos bien y llevamos a un horno suave hasta que estén crocantes.
- Terminamos la segunda placa de pochoclos añadiendo sal del Himalaya y la restante con chispas de *chocolate*.
- Una vez que estén listos, los servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pochoclos-3-sabores>