Praliné de quínoa negra

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Base de chocolate

Chocolate cobertura: 500 g
Crema de leche: 500 cc
Arroz inflado: 50 g

Crema de quínoa

Praliné de avellanas: 100 g
Manteca: 100 g
Hoja de gelatina: 1 Unidad
Crema de leche: 500 cc
Agua: 2 cdas.
Azucar impalpable: 200 grs.

Helado de damascos

Leche: 250 cc
Jugo de damascos: 500 cc
Yemas: 3 Unidades
Azucar: 60 grs.
Mermelada de damascos: 100 g

Quínoa

Leche: 600 cc
Manteca: 30 g
Quinoa: 200 g
Azucar: 30 grs.
Zest de naranja: 1 Unidad

Sopa de flor de azahar

Vino moscatel: 30 cc
Esencia de flor de azahar: 4 Gotas
Miel: 1 cda.
Almíbar liviano: 200 cc
Agua: 2 cdas.

Hoja de gelatina: 1 Unidad

Varios

Menta fresca:
Salsa de frambuesas:

Preparación de la Receta

Helado de damascos

- Lleve la leche a hervor.
- Mezcle las yemas con el azúcar.
- Vierta la leche caliente sin dejar de revolver.
- Vuelva al fuego y revuelva hasta que espese ligeramente y deje enfriar.
- Pase a un bowl y agregue la mermelada y el *jugo* de damascos y mezcle bien.
- Trabaje en la máquina heladora hasta que tome consistencia.

Quínoa

- Lave muy bien la **quínoa** con agua fría hasta que desprenda todas las impurezas.
- En una *cacerola* disponga la leche, la *manteca*, el azúcar, el zest de *naranja* y lleve a hervor.
- Incorpore la *quínoa* y deje cocinar durante 15 minutos sobre fuego bajo.
- Deje enfriar antes de utilizar.

Base de chocolate

- En una *cacerola* lleve la *crema* de leche a hervor.
- Pique el *chocolate* y disponga en un bowl.
- Bañe con la *crema* caliente y deje derretir el *chocolate*.
- Incorpore el *arroz* inflado, mezcle bien y deje reposar unos minutos.

Crema de quínoa

- Bata la *crema* de leche hasta alcanzar en punto chantilly y reserve en la heladera.
- Hidrate la *gelatina* en agua fría, cuele y deje fundir sobre baño María.
- En un bowl bata la *manteca* con el azúcar impalpable hasta obtener consistencia cremosa.
- Incorpore el **praliné** y mezcle bien
- Integre la *quínoa* fría, la *gelatina* y termine de mezclar.
- Añada la *crema* y mezcle con movimientos envolventes.

Armado

- En el fondo de un molde rectangular (20 x 30 cm) forrado con papel film vierta la base de *chocolate* y deje solidificar.
- Cubra con la *crema* de *quínoa* y empareje la superficie con la ayuda de una espátula.
- Cubra con un film y lleve al freezer hasta que tome consistencia firme.

Sopa de flor de azahar

- Hidrate la *gelatina* en agua fría.
- En una *cacerola* disponga el *almíbar* con la miel, el vino, la esencia de flor de azahar, la *gelatina* hidratada.
- Lleve al fuego hasta que rompa el hervor.
- En el fondo de los platos de servicio forme un espejo con la *sopa* de flor de azahar y deje solidificar.

Presentación

- En el plato con la *sopa* de flor de azahar realice un dibujo con salsa de frambuesas, en el centro acomode una porción del *praliné* de *quínoa* y corone con una quenelle de helado de damascos.
- Decore con *menta* fresca.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/praline-de-quinoa-negra