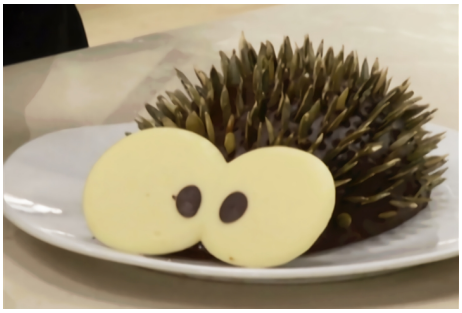
Puerco espín y víbora de chocolate



Ingredientes

Para el baño del puerco espín

Crema para batir: 350 grs.
Azucar: 350 grs.
Grenetina: 8 grs.
Chocolate 85% de cacao: Cantidad necesaria
Agua: 200 Ml.
Chocolate blanco: Cantidad necesaria

Para el puerco espín

Chocolate de leche: 500 g
Agua: 200 Ml.
Pepita verde: 400 g
Manteca de cacao: 150 g
Tocino: 300 g
Miel de Maple: 80 cc
Cobertura blanca: 90 g

Para la víbora

Polvo de pepitas: 400 g
Ron: 150 Ml.
Cobertura blanca: 200 g
Fresas: 3 Unidades
Pasta de almendras: 500 grs.
Cobertura negra al 85% cacao: 90 g

Preparación de la Receta

Para el puerco espín

- En una sartén dejar confitar a fuego lento el *tocino* hasta que quede completamente crocante

- Mezclar el **chocolate** de leche con un poco de agua, incorporar el *tocino* crocante y la miel de maple
- Engrasar un molde.
- Rellenar con la trufa de *tocino* por capas, agregar la *pepita* de tostada y el *plátano* frito hasta llegar a la superficie.
- Refrigerar por 10 minutos.

Para el baño del puerco espín

- Mezclar 350 grs
- De azúcar, 200 ml de agua, 150 grs de *cocoa*, 350 ml de *crema* para montar y un poco de *grenetina*.
- Llevar a punto de ebullición y verter hacia la mouse ya cristalizada.
- Formar los ojos con *chocolate* blanco cristalizado y decorar con puntos de *chocolate* 85% cacao
- Insertar las pepitas en el cuerpo del **puerco** espín.

Para la víbora

- Trabajar la pasta de *almendra* y formar la serpiente, humedecer con *licor* y pasar por polvo de *pepita*.
- Realizar las cabezas con fresas cortar las puntas, formar los ojos con *chocolate* negro y decorar con lenguas de *chocolate* al 85% cacao

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/puerco-espin-y-vibora-de-chocolate