

# Sopa de chocolate con helado

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Cavatelli de espinaca

Huevo: 1 Unidad

Espinacas blanqueadas: 40 g

Harina semolín fino: 400 g

### Conejo al gorgonzola

Tomate concasse: 4 Unidad

Manteca: 30 g

Harina: 1 cda.

Vino Blanco: 50 cc

Conejo deshuesado: 1 Unidad

Champiñones: 50 g

Echalottes picados: 3 cda.

Orégano fresco: 1 Rama

Aceite De Oliva: 3 cdas.

Agua: Cantidad necesaria

Crema de leche: 20 grs.

Sal y Pimienta: A gusto

Queso gorgonzola: 200 g

Tomillo fresco: 1 Rama

### Cristales de mandarina

Almibar: Cantidad necesaria

Azucar: Cantidad necesaria

Mandarina: 1 Unidad

### Helado

Chocolate blanco: 900 grs.

Crema de leche: 600 grs.

Agua: 400 cc

### Sopa de chocolate

Manteca: 40 g

**Chocolate:** 200 g

**Yemas:** 4 Unidades

**Huevos:** 4 Unidades

**Masa sable:**

**Piel de mandarina confitada:** 20 g

**Azúcar:** 50 grs.

**Crema de leche:** 70 grs.

## Preparación de la Receta

### Sopa de chocolate

- Derrita el **chocolate** junto con la *manteca* a baño maría, una vez fundido por completo mezcle.
- Bata las claras con azúcar hasta que estén firmes.
- Incorpore al *chocolate* fundido las yemas junto con la *crema* de leche, mezcle y luego agregue en tres partes las claras montadas mezclando en forma envolvente.

### Helado

- Pique el *chocolate*.
- Coloque en una *cacerola* la *crema* de leche junto con el agua, mezcle y lleve a fuego, una vez que rompa el hervor vierta sobre el *chocolate* picado, deje reposar unos minutos y una vez fundido el *chocolate* mezcle.

### Cristales de mandarina

- Pele las mandarinas, luego quíteles bien lo blanco y lleve a hervor 7 veces en distintas aguas.
- Luego confítelas en *almíbar* hasta que estén transparentes.
- Retire y cubra con azúcar, deje secar hasta que se cristalicen.
- Una vez cristalizadas pique.

### Cavatelli de espinaca

- Coloque en un bowl la *harina* junto con el *huevo* y las espinacas crudas procesadas, mezcle bien hasta integrar todos los ingredientes, luego amase.
- Corte la masa en pequeñas porciones, estire cada porción formando un cordón de ½ cm de diámetro aproximadamente, luego corte los cordones en tiras de 6cm cada uno aproximadamente.

### Conejo al gorgonzola

- Deshuese el *conejo* y luego corte la carne en trozos.
- Filetee los champiñones.
- Corte el queso gorgonzola en *fetas*.

## Armado

- Lleve el helado a baño maría invertido y mezcle continuamente hasta que espese, luego reserve en el freezer hasta el momento de utilizarlo.
- Sirva en recipientes individuales la **sopa** de *chocolate* y cocine en horno precalentado a 200°C durante 4 minutos aproximadamente.
- Corte groseramente la masa sablee.
- En una sartén caliente con aceite de oliva y *manteca* saltee los *echalottes* picados, una vez transparentes incorpore los champiñones, sazone con sal, pimienta, *orégano* y *tomillo*, mezcle y luego de unos minutos de cocción incorpore el *conejo* a fuego máximo.
- Una vez sellado el *conejo* espolvoree con *harina*, mezcle y cuando este seco desglace con vino blanco y agregue agua, los tomates *concasé* y *crema* de leche, cocine a fuego lento durante 25 minutos mas.
- En una olla con abundante agua hirviendo con sal cocine los *cavatelli*, una vez que floten cocine durante 2 minutos mas y retire.
- Unos minutos antes de retirar el *conejo* agregue el queso gorgonzola y los *cavatellis*, mezcle y retire.

## Presentación

- Sirva en platos hondos el *conejo* con los *cavatellis*.
- Espolvoree la *sopa* de *chocolate* caliente con la masa sablee y encima acomode una quenelle de helado, decore con los cristales de *mandarina*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-chocolate-con-helado>