Tomate, pan, chocolate y sal

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cremoso de chocolate

Azucar: 50 grs.
Vaina de vainilla: Unidad
Leche: 450 g
Chocolate cobertura al 70%: 400 g
Crema de leche: 50 grs.
Yemas: 100 g

Crocante de cacao

Almibar: 130 g
Granos de cacao (nibs): Cantidad necesaria
Cacao en Polvo: 60 g

Tomate

Azucar: Cantidad necesaria
Tomates: 4 Unidades

Varios

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal Maldón: Cantidad necesaria
Pan de miga: Cantidad necesaria
Aceite de vainilla: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Cremoso de chocolate

- Caliente la leche.
- En un bowl coloque la leche, el azúcar, la *crema* de leche, las yemas, y el interior de la vaina de vainilla.
- Bata enérgicamente hasta disolver las yemas.
- Lleve al microondas a máxima potencia durante 1 ½ minuto, hasta llegar a una temperatura de 85ºC
- Retire, bata y lleve nuevamente al microondas durante 20 segundos
- Retire.
- Pique el **chocolate** y añada a la *crema*, mezcle hasta fundirlo
- Bata con una batidora
- Tape con film y lleve a la heladera durante 12 horas.

Tomate

- Pele, retire el interior de los tomates y píquelos bien pequeños.
- Coloque en un bowl y añada por cada 100g de **tomate** 20 g de azúcar
- Deje macerar durante 12 horas
- Luego cuele.

Crocante de cacao

- Tamice el cacao.
- Caliente el *almíbar*.
- En un bowl coloque el cacao y vierta el *almíbar*, mezcle bien hasta obtener una pasta espesa.
- Coloque la pasta de cacao en una manga y sobre una placa para horno con papel *manteca* forme tiras finas y bien rectas a lo largo de la placa.
- Rompa los granos de cacao y espolvoree las tiras con el interior de los de los mismos.
- Cocine en horno a una temperatura de 200ºC durante 5 minutos.
- Retire y con la ayuda de una espátula levante las tiras.

Varios

- Corte las rodajas de pan en cuadraditos.
- En una sartén con aceite de oliva bien caliente tueste el pan.

Armado

- Coloque en un plato un aro mediano y el *tomate* en el interior
- Retire el aro.
- Con una cuchara tome una porción del cremoso de *chocolate* y colóquela sobre el *tomate*
- Luego añada el aceite de vainilla, la sal de maldon y los cuadraditos de pan.

Presentación

- Decore con las tiras de cacao y sirva.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tomate-pan-chocolate-y-sal