



CookinBig

Chocolate a la Taza y Ajo Spring Blanco.



DIFICULTAD
BAJA



TIPO DE COCINA
MEDITERRÁNEA



Nº DE COMENSALES
4



TIPO DE PLATO
POSTRE



TIEMPO DE PREPARACIÓN
30 MINUTOS



VARIEDAD DE AJO
SPRING BLANCO

Ingredientes

- 2 dientes de Ajo Spring Blanco
- 400 ml de Leche Entera
- 250 gr de Cobertura de Chocolate Negro
- Pimienta negra Molida

Paso a Paso



1. Pelamos los dientes de ajo y los conservamos enteros, sin cortarlos para que no suelten demasiado sabor.
2. Colocamos un cazo a fuego bajo y vertemos la Leche.
3. Cuando empiece a humear, añadimos los dientes de Ajo y dejamos cocer durante 5 minutos.
4. Añadimos la Pimienta Molida al gusto, sin excedernos demasiado, e introducimos el chocolate en trocitos.
5. Con la ayuda de una varilla removemos bien, hasta que todo el chocolate este bien derretido y tengamos una mezcla homogénea. Debemos evitar que se agarre o se queme el chocolate, ya que su sabor sería amargo y nos fastidiaría toda la elaboración.
6. Apartamos el cazo del fuego, retiramos los dientes de ajo y dejamos reposar unos minutos.
7. Estos dientes de Ajo, los laminaremos finamente y los reservaremos para la presentación.

TERMINADO DEL PLATO:

8. Para servir nuestro Chocolate, podemos ponerlo en una taza o, como en nuestro caso, en un vaso bonito de cristal, así se apreciará mejor el contenido.
9. Decoramos por encima con unas láminas de Ajo y lo acompañamos con una cucharita.

CONSEJOS DEL CHEF Miguel Ángel Mateos

- La Pimienta recién molida le aportará un sabor distinto a nuestra elaboración, realzando y añadiendo matices a nuestro Ajo Spring Blanco.
- En un principio, cuando se trajo el cacao de México, este no llevaba nada de azúcar. Era una bebida amarga y picante utilizada por los indígenas. Fueron los suizos, bastantes años después, quienes lo mezclaron con azúcar y leche, obteniendo la base del Chocolate actual.
- Si queremos que tenga más cuerpo, que este más espeso, solo tenemos que añadir una cantidad mayor de cobertura de chocolate.