

Por: Miguel Ángel Mateos



Tabletas Crujientes de Cacao, Almendras, Arroz Inflado y **Ajo Negro**.



DIFICULTAD
BAJA



TIPO DE COCINA
MEDITERRÁNEA



Nº DE COMENSALES
4



TIPO DE PLATO
POSTRE



TIEMPO DE PREPARACIÓN
30 MINUTOS



VARIEDAD DE AJO
NEGRO

Ingredientes

- 8 dientes de Ajo Negro Big Garlic
- 20 gr de Almendras Crudas
- 15 gr de Arroz Inflado
- 400 gr de Chocolate 70% Puro
- 5 ml de Licor de Mora

Paso a Paso



1. Pelamos y cortamos los Ajos Negros.
2. Troceamos el chocolate y lo colocamos en un bol de cristal para meterlo en el microondas durante 1 minuto.
3. Lo sacamos del microondas y lo removemos bien con una cuchara, hasta que se derrita todo el chocolate. Si vemos que no se deshace, podemos volver a repetir la acción de meterlo en el microondas en intervalos de 30 segundos. Cuidado con que no se queme el chocolate.
4. Añadimos al chocolate el ajo negro y las almendras, y removemos bien.
5. Incorporamos unas gotas de licor de mora y mezclamos.
6. Cortamos el papel de horno del tamaño del recipiente donde lo vamos a poner y vertemos la mezcla, teniendo en cuenta que debe tener más o menos un dedo de altura. Dejamos enfriar.
7. Ahora vamos a repetir el mismo proceso, pero en lugar de añadir la almendra, añadiremos el arroz inflado.
8. Una vez que este dura nuestras tabletas de chocolate, las sacamos del recipiente y procedemos a cortarlas con la ayuda de un cuchillo, en tamaños de bocados.

TERMINADO DEL PLATO:

9. En un bol, un jarrón o un macetero metálico, colocamos una base de papel de horno y rellenamos con nuestras rocas de chocolate.

CONSEJOS DEL CHEF Miguel Ángel Mateos:

- Hay que tener cuidado al calentar el chocolate en el microondas, ya que es muy delicado y se quema rápidamente.
- El licor de mora le da un sabor muy agradable, pero en poca cantidad sino el chocolate no volverá a quedarse duro y crujiente.
- Para aromatizar podemos añadir piel de lima, piel de naranja, licor de manzana, licor de melocotón...