

Será por recetas



Tortilla de Chocolate con Helado de Vainilla y Maracuya

Recetas de postres, Especial Verano, Recetas fáciles

 4 Personas

 Fácil

 20 Minutos

 Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- 4 Huevos frescos
- 90 gr. de Azúcar
- 2 Cucharadas de crema fresca de leche
- 100 gr. de Chocolate de cobertura
- 2 Nueces de mantequilla
- 2 Maracuyás
- 4 Bolas de helado de vainilla
- Aceite de oliva
- Sal en escamas
- 8 Hojas de menta fresca

Elaboración

Sacar la pulpa de los maracuyás y ponerla en un bol. Agregar 20 gramos de azúcar, un chorrito de aceite de oliva y una pizca de sal. Mezclar bien y reservar.

Picar el chocolate y fundir en el microondas.

Entretanto, en otro bol, poner los 4 huevos y 70 gramos de azúcar. Batir bien y añadir la crema fresca de leche.

Incorporar a la mezcla el chocolate fundido y continuar batiendo hasta conseguir una pasta homogénea. Dejar que repose un rato en el frigorífico.

Para hacer las tortillas, fundir un poco de mantequilla en una sartén antiadherente e introducir una cuarta parte de la masa. Hacer la tortilla envolviéndola como de costumbre dejándola jugosa. Hacer las otras tortillas con el resto de la masa.

Emplatar las tortillas acompañándolas con una bola de helado de vainilla rodeado de la pulpa de los maracuyás.

Esparcir unas escamas de sal sobre la tortilla y servir.

Como decoración, poner encima dos hojas de menta fresca.



Autor receta de Tortilla de Chocolate con Helado de Vainilla y Maracuya

JVL .

 Valoración 4/5

 245 Recetas publicadas

 Miembro desde 10/01/2012