

SOPA DE CHOCOLATE AL AROMA DE NARANJA CON LICHIS Y POMELO



INGREDIENTES

500 g de chocolate de cobertura
500 g de nata para montar
1 lata de lichis en almíbar
1 pomelo
1 naranja
Hojas de hierba buena fresca
Licor de naranja
Sal

ESPUMA DE LICOR DE NARANJA

250 g zumo de naranja
zumo de 1 limón
100 g licor naranja
1/4 cucharadita Xantana
300 g nata líquida

MODO DE HACERLO

SOPA DE CHOCOLATE

Calentar la nata con el almíbar escurrido de los lichis, agregar el chocolate fundido e integrar bien, terminar agregando un chorrito de licor de naranja a gusto y una pizca de sal. Dejar enfriar a temperatura ambiente.

ESPUMA DE LICOR DE NARANJA

Poner a reducir el zumo de naranja y de limón con el licor de naranja. Terminar de darle consistencia con la xantana. Enfriar.

Mezclar la reducción de zumos con la nata líquida y rellenar el sifón. Meter una carga de sifón y enfriar en nevera. Justo antes de utilizar, meter la otra carga de sifón.

MONTAJE

Servir la sopa de chocolate en cuencos transparentes. En medio presentar la espuma de licor de naranja y adornar con unos gajos de pomelo y naranja cortado a lo vivo, los lichis y hojas de hierbabuena

VARIANTES

Utilizar chocolate blanco o con leche en vez de chocolate negro. Utilizar otras frutas como fresas, arándanos, mango, piña. Sustituir la espuma por una quenelle de helado al gusto.

CONSERVACIÓN

La crema se conserva 3 días en la nevera. Una vez montada sobre el plato el consumo es inmediato. Dentro del sifón se conserva 2-3 días.