

SOPA DE PIÑA CON DELICIAS DE CHOCOLATE Y ALMENDRAS

INGREDIENTES (4 pax) :

Para las delicias:

125 grs. de mantequilla
70 grs. de chocolate negro
criollo (ocumare)
150 grs. de azúcar en polvo
4 huevos
60 grs. de harina tamizada
80 grs. de nueces peladas

Además:

Unas hojas de menta
150 grs. de almendras
garrapiñadas

Para la sopa de piña:

1 piña pequeña bien madura
40 grs. de azúcar
1 gelatina alimentaria
Una ramita de vainilla



ELABORACIÓN:

Para las delicias: Derretir el chocolate en un cazo al baño maría y reservarlo en sitio tibio. Cortar la mantequilla en trocitos y fundirla con cuidado al fuego. Mezclar los huevos con el azúcar y añadir la mantequilla y el chocolate derretidos. Cortar las nueces en trozos toscamente, mezclarlas con la harina y añadir las a la elaboración anterior removiendo y mezclando perfectamente. Calentar el horno a 180° C. untar un molde cuadrado de horno con un poco de mantequilla y verter la masa anterior. Hornear durante 15 - 20 minutos. Dejar enfriar un poco antes de desmoldar. Desmoldar y cortar en cuadrados o rectángulos pequeños.

Para la sopa de piña: Pelar la piña y licuarla para extraer su jugo. (Si no se tiene licuadora, se puede cortar la pulpa de la piña en trozos y pasarla por un pasapuré, o triturarla y colarla después por un chino o un colador fino, dejando sólo el jugo). Una vez obtenido el jugo, añadir el azúcar y la vainilla, calentarlo reduciendo ligeramente y retirar del fuego. Cuando esté a temperatura ambiente, añadir la gelatina alimentaria y pasarla a frigorífico para que espese.

MONTAJE FINAL:

Servir la sopa sobre el plato. Colocar encima el pastelillo y sobre él la almendra garrapiñada. Decorar con la menta por encima.