



ALEGRÍAS CON SALSA DE CHOCOLATE Y CHILE ANCHO

Ingredientes:

- 3 chiles anchos, asados, remojados y sin semilla
- ½ taza de leche (125 ml)
- ¼ taza de crema de coco (60 ml)
- 1 ¼ de tazas de crema (310 ml)
- 1 taza de chocolate, en polvo
- 150 g de chocolate semiamargo, en trozos
- Alegrías, en cubos
- Frutas rojas, para decorar
- Nieve de frutas, para decorar
- 1 caja de galletas de cigarrito

Procedimiento:

1. Licúa los chiles con la leche, la crema de coco y la crema hasta integrar por completo. Cuela.
2. Vierte a una cacerola y agrega los chocolates dos tipos de chocolate cocina a fuego lento hasta que se derritan e integren por completo. Retira y reserva a temperatura ambiente.
3. Sirve los cuadritos de alegría en una copa, baña con un poco de la salsa, decora con las frutas y la nieve. Ofrece de inmediato.

Tiempo de preparación:

15 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4