



FONDUE DE CHOCOLATE CON CALABAZA

Ingredientes:

Para la salsa:

6 a 8 calabazas de castilla pequeñas, lavadas y cocidas por 10 minutos
1 taza de Chocolate ABUELITA, granulado
1 taza de crema (250 ml)
1 cucharadita de mantequilla
60 ml de crema irlandesa

Para las brochetas:

- 8 fresas lavadas y desinfectadas
- 2 plátanos maduros, cortado en rebanadas gruesas
- 1 pera pelada, picada en cubos o piña o frambuesas
- Palillos de brocheta

Procedimiento:

1. Con un cuchillo filoso, corta la tapa de las calabazas vacíalas con una cuchara y reserva solo la pulpa para preparar una sopa.
2. Derrite el chocolate con la crema y la mantequilla a baño María o en el horno de microondas por intervalos de 30 segundo, moviendo entre cada uno para que no se pegue, mezcla hasta que se integre, agrega la crema irlandesa y retira del fuego reserva.
3. Forma las brochetas con la fruta y reserva. Sirve la salsa en las calabazas ahuecadas y ofrece con las brochetas.

Tiempo de preparación: 20 minutos

Grado de dificultad: Fácil

Porciones: 6

