



UNIVISION

Irresistibles recetas para preparar chocolate caliente

Dale un twist a esa bebida que tanto disfrutas en invierno

Por: Univision.com, Publicado: ene 27, 2016 | 11:01 AM EST



Texto: Irina Kenigsberg

Al llegar el frío, ¿quién es capaz de resistirse a disfrutar de una taza de chocolate caliente? Pero, luego de unas semanas, puede volverse algo monótono. Checa tres recetas originales que te encantarán, y anímate a hacer tus propias creaciones.

De menta

Además de proporcionar una deliciosa opción con menta, Kathy Sidell, dueña de MET Restaurant Group, reveló cómo prepara la base del chocolate caliente sobre la que luego pone en juego su creatividad.

Procedimiento:

Para la base, en una olla, lleva a hervor 5 tazas de leche, 5 tazas de half-and-half, 1 cucharadita de sal y ½ taza de azúcar. Coloca 4 oz (113 g) de chocolate para taza y 0.75 libras (340 g) de chips de chocolate semidulce en

un bol de acero inoxidable. Echa suficiente líquido de la olla como para cubrir el chocolate. Deja reposar por 5 minutos y bate, hasta obtener un resultado homogéneo. Agrega el resto del líquido sin dejar de revolver, y deja enfriar. Para hacerlo de menta, mezcla 4 tazas de la base, 1/4 cucharadita de extracto de menta y 1.5 fl oz (44 ml) de chocolate derretido. Decóralo con nata batida.

Vegano

¿Tienes amigos que no consumen productos de origen animal? Checa esta propuesta de la chef Kate Von, que lleva leche de almendras. Puedes comprarla en la tienda, ¡o hacerla en casa!

Procedimiento:

Para la leche de almendras, licúa durante 1 minuto 3 tazas de agua de coco, 1/2 taza de almendras fileteadas, 1/4 taza de semillas de cáñamo, 1/4 taza de coco rallado sin azúcar y 1 cucharadita de extracto de vainilla en polvo. Antes de utilizarla, tamízala. Para el chocolate, en una olla a fuego medio, mezcla 4 tazas de leche de almendras con 2 ramas de canela, 2 cucharadas de cacao en polvo y 4 cucharadas de miel de maple.

Mezcla, lleva a hervor y deja cocinar por 10 minutos.

Maya

El staff del restaurante Rancho La Puerta (México) detalló que el chocolate era preparado por los mayas años antes de la conquista española. Disfruta de esta original receta con un ingrediente muy particular...

Procedimiento:

Procesa 1 taza de pulpa de calabaza cocida con 1 3/4 tazas de leche. En una olla, mezcla 1 3/4 tazas de leche, 3 oz (85 g) de chocolate mexicano, 3 oz (85 g) de chocolate semidulce, 1/2 cucharadita de canela en polvo, 1/2 cucharadita de cardamomo en polvo y 1/8 cucharadita de nuez moscada recién rallada. Con un batidor, mezcla a fuego lento hasta que el chocolate se derrita. Luego, agrega la calabaza. No llesves a hervor. Filtra para quitar las fibras de la calabaza. ¡Listo!

<http://www.univision.com/estilo-de-vida/asi-se-vive-mejor-comida/irresistibles-recetas-para-preparar-chocolate-caliente>