COCA DE ROVELLONS Y SOBRASADA

Ingredientes

Para la coca

- *250 gr. De harina*
- *100 ml a gua*
- *100 ml. De vino blanco*
- *25 gr. De manteca de cerdo*
- *Sal y pimienta*

Para el relleno

- *2 cebollas*
- *200 gr. de rovellons*
- *100 gr. De sobrasada*
- *Orégano*
- *Sal y pimienta*
- *1 Puerro*

Elaboración

Tamizar la harina. Colocar en forma de volcán y amasar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea. Estirar en forma de coca, dejar reposar, pintar con aceite, salar un poco y hornear a 200 ºC con ventilador.

Cortar la cebolla en juliana y sofreír unos 45 minutos.
Limpiar y retirar el tallo de los rovellons. Asar a la plancha con un poco de aceite a media temperatura sin voltear. Retirar y reservar.

Retirar la coca, colocar el sofrito de cebolla salpimentado, encima los rovellons y cubrir con los trozos de sobrasada.
Gratinar 3 minutos, retirar y decorar con el puerro crujiente.

ESTOFADO DE JABALÍ A LA CERVEZA

Ingredientes

- *600 g. de solomillo de jabalí.*
- *2 cervezas negras.*
- *2 manzanas.*
- *2 dientes de ajo.*
- *2 cebollas.*
- *1 puerro.*
- *Tomillo.*
- *Laurel.*
- *150 g. de shiitake.*
- *250 g. de trigo tierno.*
- *Sal.*
- *Pimienta.*

Elaboración

Cortar la carne en macedonia y salpimentarla.
Enharinarla y freírla para que se dore. Retirar.
En el mismo aceite, dorar los dientes de ajo laminados y añadir la cebolla y el puerro cortados en juliana.

Pelar la manzana, cortarla en macedonia e incorporarla con el laurel y el tomillo.
Añadir la carne y cubrir con la cerveza, cocinar a fuego medio-bajo hasta que la carne esté tierna y la salsa haya reducido.
Cubrir el trigo tierno con agua y sal y cocinarlo a fuego lento durante 15-20 minutos.
Saltear con los shiitakes cortados por la mitad y servir con el estofado

MINI BUÑUELOS DE CHOCOLATE Y CREMA INGLESA

Ingredientes

Para los buñuelos

- *250 gr de harina*
- *10 gr de levadura química*
- *50 gr de azúcar*
- *2 huevos*
- *Aceite para freír*

Para la Salsa de chocolate

- *125 ml de leche*
- *125 ml de crema de leche*
- *100 gr de chocolate*

Para la Salsa crema

- *3 yemas de huevo*
- *15 gr de maicena*
- *60 gr de azúcar*
- *300 ml de leche*
- *1 rama de canela*
- *Elaboración*
- *Para los buñuelos*

Elaboración

Mezclar la harina tamizada con la levadura y el azúcar
Añadir los huevos batidos y mezclar.
Alargar con unos 50 ml de leche poco a poco hasta formar una masa homogénea que se pueda manipular
Estirar sobre una superficie enharinada con un grosor de ½ cm y cortar con un corta pasta de 4 a 6 cm de diámetro.
Introducir en aceite a 160 ºC hasta que estén cocidos y dorados

Para la Salsa de chocolate

Llevar a ebullición la leche y la crema de leche.
Apagar el fuego e introducir el chocolate troceado.
Mezclar y entibiar

Para la Salsa crema

Llevar a ebullición la leche con la canela
Mezclar yemas de huevo, con azúcar y maicena
Verter la leche tibia y volver al fuego.
Llevar a ebullición y apagar fuego y remover con lengua hasta que espese.
Ajustar consistencia con un poco más de leche en caso de necesidad.

Montaje

Ensartar los buñuelos con una brocheta y bañar uno con crema y otro con chocolate.

CAKE DE POLLO CON SETAS Y TRUFA

Ingredientes

- *300 g de contra muslo de pollo.*
- *200 g de setas variadas.*
- *5 gr de trufa o aroma de trufa*
- *100 ml de crema de leche 35 %*
- *100 ml de aceite de oliva*
- *2 huevos.*
- *30 g de mantequilla.*
- *60 gr de queso gruyere*
- *30 ml de brandy.*
- *Tomillo fresco.*
- *Sal fina y pimienta blanca.*

Para la duxelle de setas

- *250 g de setas de temporada.*
- *1 cebollas*
- *30 g de mantequilla.*
- *50 ml de vino blanco seco.*
- *Sal y pimienta.*

Elaboración

Para la duxelle de setas

Limpiar las setas y cortar en brunoise.
Cortar la cebolla ciselée y sofreír 20 minutos en la mantequilla
Incorporar las setas y cocinar a fuego medio-alto.
Desglasar con vino blanco.
Reducir hasta evaporar completamente el líquido.
Rectificar de sal y pimienta

Para el cake de setas y pollo

Cortar el contra muslo en macedonia y triturar
Incorporar el huevo y añadir la crema de leche y el aceite
Añadir la duxelle, el queso, la trufa y las setas previamente salteadas (Reservar alguna para decoración).

Aromatizar con brandy, tomillo, sal y pimienta.
Forrar un molde rectangular con papel de horno, rellenar con la preparación y alisar

Hornear al baño María en horno precalentado a 160 °C.
Controlar la temperatura en el centro con una sonda que el centro llegue a unos 74 ºC
Retirar, dejar reposar y enfriar rápidamente.
Una vez frío, prensar ligeramente y refrigerar durante 8-12 horas para conseguir un corte limpio.

CREMA DE PIMIENTOS CODORNICES CONFITADAS Y NISCALOS EN VINAGRETA

Ingredientes

- *4 codornices limpias.*
- *200 ml de aceite de oliva*
- *4 dientes de ajo.*
- *Tomillo, romero y laurel*
- *Sal y pimienta negra en grano.*

Para la Crema de pimientos asados

- *400g de pimientos rojos carnosos.*
- *1 cebolla*
- *30 g de mantequilla.*
- *50 ml de fondo blanco de ave.*
- *30 ml de crema de leche 35%*
- *10 ml de aceite de oliva virgen extra.*
- *5 ml de vinagre de Jerez.*
- *Sal fina.*
- *Una pizca de azúcar, si fuera necesario.*

Para los Níscalos en vinagreta de Jerez

- *350 g de níscalos frescos.*
- *1 cebolla tierna*
- *30 ml de aceite de oliva virgen extra.*
- *15 ml de vinagre de Jerez reserva.*
- *5 ml de zumo de limón.*
- *1 cucharadita de mostaza antigua.*
- *1 cucharadita de miel suave.*
- *Perejil fresco.*
- *Sal y pimienta.*

Elaboración

Separar las patas y pechugas de las codornices
Introducir las patas en el confit a 80 ºC y mantener 15 minutos.
Añadir posteriormente las pechugas y mantener unos 10 minutos
Reservar en la propia grasa y saltear en el pase

Para la Crema de pimientos asados

Pelar y cortar la cebolla en juliana y sofreír unos 30 minutos
Cortar los pimientos en juliana y sofreír con la cebolla Unos 15 minutos.
Mojar con el fondo blanco y reducir ligeramente.
Triturar hasta conseguir una crema muy fina.
Pasar por un colador fino.
Emulsionar con la nata, el aceite de oliva y unas gotas de vinagre de Jerez.

Para los Níscalos en vinagreta de Jerez

Limpiar los níscalos y cortar los ejemplares grandes en cuartos.
Saltear en sartén amplia con aceite 5 minutos y añadir a la vinagreta

BUÑUELOS DE BONIATO CON CREMA DE KAKI

Ingredientes

- *400 g de boniato.*
- *60 gr de azúcar*
- *50 gr de almendra molida*
- *Ralladura de naranja*
- *Pizca de canela*
- *200 gr de harina*
- *2 huevos*
- *100 ml de cerveza*
- *Pizca de sal*

Para la Crema de kaki y vainilla

- *500 g de kaki maduro.*
- *50 g de azúcar.*
- *zumo de ½ naranja.*
- *zumo de ½ limón.*
- *Aroma de de vainilla.*
- *1 Hoja de gelatina.*
- *40 g de mantequilla fría.*

Elaboración

Asar los boniatos enteros a 180 °C hasta que estén completamente tiernos.
Pelar y triturar hasta conseguir un puré muy fino.
Dejar enfriar y añadir la almendra molida tostada, la ralladura y la canela. Formar bolas
Batir las yemas con el azúcar y añadir la harina tamizada.
Mojar con la cerveza hasta obtener una mesa densa.
Reservar en frio hasta fritura

Montar las claras blandas e incorporar a la preparación anterior en movimientos envolventes.
Enharinar las bolas de boniato y sumergir en la masa.
Freír por inmersión 1 minuto hasta que esté dorada.
Retirar y colocar en papel absorbente
Espolvorear con azúcar glass.

Para la Crema de kaki y vainilla

Pelar los kakis y retirar las partes duras.
Triturar la pulpa hasta conseguir un puré homogéneo.
Calentar el puré con el azúcar, el zumo de naranja y la vainilla cocinando suavemente durante 5-8 minutos.

Retirar del fuego e incorporar la gelatina previamente hidratada y el zumo de limón

Emulsionar con la mantequilla fría.
Triturar y pasar por un colador fino.

HAMBURGUESA DE SETAS, AROS DE CEBOLLA CON SALSA DELUXE

Ingredientes

Para las hamburguesas

- *350 gr de setas (champiñones, shiitake gírgolas)*
- *200 gr de garbanzo cocido*
- *1 cebolla*
- *1 ajo*
- *3 c.s de pan rallado o copos de avena*
- *1 c.s de soja*
- *Sal pimienta pimentón rojo ahumado*

Para los Aros de cebolla

- *2 cebollas dulces (fuertes)*
- *150 gr de harina*
- *1 c.c. de levadura royal*
- *1 c.c de pimentón*
- *1 huevo*
- *200 ml de leche*
- *Pan rallado*
- *Aceite de girasol*

Para la Salsa deluxe

- *100 gr de mayonesa*
- *100 gr de queso crema*
- *1c.c. de ajo en polvo*
- *1c s de cebollino picado*
- *1.c.c. de perejil picado*
- *1.c.c de zumo de limón*
- *sal y pimienta*

Elaboración

Sofreír la cebolla y el ajo. Añadir las setas picadas, reducir los jugos y dorar.
Calentar los garbanzos y escurrirlos.
Aplastar los garbanzos con el pie de elefante o un tenedor.
Amasar las setas con garbanzos, pan rallado, salsa de soja, pimentón. Rectificamos la sal y la pimienta.
Podemos incorporar un huevo.
Formar las hamburguesas y reservar.

Para los Aros de cebolla

Cortar la cebolla en aros anchos. Separar con cuidado y pasar por la mezcla de harina, levadura, sal y pimentón.
Mezclar el resto de harina con el huevo y la leche consiguiendo una crema densa como una masa de crep.
Agregar los aros a la mezcla de rebozado. Escurrir un poco los aros y pasar por pan rallado.
Reservar y freír en aceite abundante. Escurrir sobre papel absorvente

Para la Salsa deluxe

Preparamos una mayonesa, con huevo,sal, pimienta, limón, polvo de ajo o ajo fresco, batir añadiendo aceite de girasol y oliva. Mezclar a partes iguales mayonesa con queso crema. aliñar con perejil y cebollino picado.
Se puede rebajar con yogur nata o crema fresca.

CONEJO Y POLLO CON ROBELLONES Y POLENTA A LA PARMESANA

Ingredientes

- *1/2 conejo*
- *½ Pollo*
- *4 ajos*
- *200 gr. de robellones. (Pueden ser de lata)*
- *25 gr. de almendra*
- *3 rebanadas de pan*
- *4 ramas de perejil*
- *1 Dl. de coñac.*
- *Pimienta, sal, aceite.*
- *500 ml Agua o caldo de ave*
- *200 gr de polenta*
- *50 de parmesano*

Elaboración

Freímos los ajos y el pan. Retiramos y tostamos las almendras removiendo constantemente.
Freír un poco el hígado y añadirlo a la picada junto con el perejil.

Cortar el conejo y el pollo a octavos. Salpimentar y freír con aceite abundante a fuego moderado. Reservar
Retirar la grasa sobrante. Poner la carne a la cazuela y desglasar con una copa de coñac.
Reducir y añadir caldo de pollo o agua.
Cocer durante 20 min.

Triturar todos los ingredientes de la picada, junto con un poco de caldo de cocción, hasta que quede bien fina.
Añadirla al guiso junto con los robellones salteados.
Cocer el conejo 15 min. Añadir líquido si la salsa se reduce o se pega.

Cocer 1 parte de polenta con 5 partes de agua hirviendo.
Remover hasta que la polenta se hidrate y espese. Integrar el parmesano.

Estirar la polenta sobre una recipiente plano forrado con papel de cocción.
Esperar a que enfríe y cortar en lingotes.
Pasar por la plancha con mantequilla para hacer una costra crujiente.

HELADO DE PANELLET DE PIÑONES CON CRUMBLE DE BONIATO

Ingredientes

- *300 gr de nata*
- *200 gr de leche*
- *4 yemas*
- *canela y ralladura de piel de limón*
- *100 gr de Harina de almendra*
- *50 gr azúcar*
- *20 gr agua*
- *25 gr de piñones*
- *3 boniatos medianos*

Para el crumble

- *100 gr de harina*
- *25 gr de cacao*
- *75 gr de azúcar*
- *75 gr de mantequilla*
- *punta de sal*

Elaboración

Infusionar la canela y la piel de limón con la nata y la leche.
Tostar los piñones sobre una sartén a fuego suave controlando que no se quemen.

Preparar una crema inglesa vertiendo la leche infusionada sobre las yemas.
Cocer, removiendo con lengua, al baño maría hasta alcanzar 83ºC.

Preparar un almíbar con el azúcar y el agua. Escaldar la harina de almendras con el almíbar.
Amasar y diluir con la crema inglesa. Añadir los piñones enteros.
Llevar a la mantecadora. Reservar en un bol tapado en el congelador.

Para el crumble

Mezclar los ingredientes secos en un bol ancho.
Añadir la mantequilla cortada a daditos y frotar con los dedos hasta conseguir una arena.
Distribuir las miguitas sobre un papel de horno y cocer a 180ºC durante 12-15 min. Dejar enfriar.

Cocer el boniato al horno. Pelar y cortar en rodajas. Cubrir con crumble.

Servir una base de boniato con crumble tibio y una bola de helado de piñones encima.

VIEIRA LAMINADA CON SETAS DE CARDO, ESCABECHE DE MANDARINA Y CRUJIENTE DE ARROZ SALVAJE

Ingredientes

Para la Vieira

- *8 un. vieiras grandes*
- *30 ml. Aceite de oliva suave*
- *Flor de sal*

Para las Setas

- *180 gr. Setas de cardo*
- *20 ml. Aceite de oliva*
- *Sal al gusto*

Para el Escabeche

- *120 ml. Zumo de mandarina*
- *40 ml. Vinagre de arroz*
- *15 gr. Azúcar*
- *8 gr. Jengibre fresco*
- *2 gr. Semillas de cilantro*
- *50 ml. Aceite de oliva*

Para el Crujiente

- *50 gr. Arroz salvaje*
- *c/n Aceite para freír*
- *Sal al gusto*

Acabado

- *4 un. Rabanitos*
- *c/n Hojas de cilantro*
- *c/n Ralladura de mandarina*

Elaboración

Para las Setas y el escabeche

Limpiar las setas y cortarlas longitudinalmente en láminas muy finas. Preparar el escabeche calentando zumo de mandarina, vinagre, azúcar, jengibre y semillas de cilantro. Apagar el fuego y añadir el aceite. Verter sobre las setas y dejar macerar unos minutos. La seta queda firme, aromática y ligeramente ácida.

Para la Vieira

Cortar las vieiras transversalmente en láminas muy finas. Disponerlas sobre el plato y aliñar únicamente con aceite y flor de sal.

Para el Crujiente

Freír el arroz salvaje en aceite muy caliente.
Los granos se abrirán y quedarán inflados y extremadamente crujientes. Escurrir y salar.

Emplatado

Disponer las láminas de vieira formando un abanico. Intercalar las láminas de seta de cardo.
Añadir pequeños discos de rabanito. Terminar con el arroz salvaje inflado, cilantro y ralladura de mandarina.

LOMO DE CIERVO, COSTRA DE HIERVAS, SALSA DE CEBOLLA QUEMADA Y ÑOQUIS DE POLENTA

Ingredientes

- *600 gr. Lomo de ciervo limpio*
- *20 ml. Aceite de oliva*
- *Sal y Pimienta al gusto*
- *45 gr. Pan rallado fino*
- *15 gr. Perejil fresco*
- *5 gr. Tomillo fresco*
- *3 gr. Romero fresco*
- *1 un. diente de Ajo*
- *15 gr. Mostaza de Dijon*
- *20 gr. Mantequilla*

Para la Salsa de cebolla quemada

- *400 gr. Cebolla blanca*
- *2 un. Chalota*
- *20 gr. Mantequilla*
- *400 ml. Fondo oscuro de carne*
- *100 ml. Vino tinto*
- *15 ml. Vinagre de Jerez*
- *5 gr. Azúcar*
- *2 ramitas de Tomillo*
- *Sal y Pimienta al gusto*

Para los Ñoquis de polenta

- *120 gr. Polenta instantánea*
- *350 ml. Leche*
- *250 ml. Agua*
- *30 gr. Mantequilla*
- *45 gr. Parmesano*
- *1 un. Yema de huevo*
- *Sal y Pimienta al gusto*
- *Una pizca de Nuez moscada*
- *c/n Aceite de oliva*

Elaboración

Limpiar el lomo de ciervo retirando nervios y membranas. Secar muy bien y salpimentar.
Triturar el pan rallado con perejil, tomillo, romero y ajo. Incorporar la mantequilla blanda hasta obtener una mezcla húmeda y compacta.
Marcar el ciervo en una sartén muy caliente con el aceite, 1 minuto por cada lado. Reservar.
Pintar la parte superior con la mostaza y cubrir con una capa fina de la mezcla de hierbas.
Hornear a 190 °C durante 5 minutos. Reposar 5 minutos antes de cortar.

Para la Salsa de cebolla quemada

Cortar las cebollas en mitades. Calentar una sartén sin aceite y colocar las cebollas con la cara cortada hacia abajo. Dejarlas a fuego fuerte hasta que la superficie quede muy oscura, casi negra. Retirar y cortar groseramente. En una cazuela, poner la mantequilla y añadir la chalota. Pochar suavemente. Incorporar el azúcar y dejar que caramelice ligeramente. Añadir la cebolla quemada. Desglasar con el vino tinto. Reducir aproximadamente a la mitad. Añadir el fondo oscuro y el tomillo. Cocer unos 20 minutos. Retirar el tomillo y triturar.
Pasar por un chino fino. Añadir el vinagre de Jerez y rectificar de sal.

Para los Ñoquis de polenta

Llevar a ebullición la leche y el agua con sal. Incorporar la polenta en forma de lluvia mientras se remueve. Cocinar según el tiempo indicado por el fabricante hasta obtener una polenta muy espesa. Retirar del fuego. Añadir la mantequilla, el parmesano, la pimienta y la nuez moscada. Cuando haya bajado ligeramente la temperatura, incorporar la yema. Extender la polenta sobre una bandeja formando una capa de aproximadamente 2 cm. Refrigerar hasta que esté completamente firme. Cortar en pequeños, cuadrados o rombos. Dorar en una sartén con un poco de aceite hasta que queden crujientes por fuera y cremosos por dentro.

DUOMO DE CASTAÑAS RELLENO DE CARAMELO SALADO Y ESPUMA DE CAFÉ

Ingredientes

Para la Crema de castaña

- *200 gr. Puré de castañas*
- *150 gr. Nata*
- *100 ml. Leche*
- *45 gr. Azúcar*
- *5 gr. Gelatina*
- *½ vaina Vainilla*

Para el Corazón de caramelo salado

- *80 gr Azúcar*
- *80 gr. Nata caliente*
- *25 gr. Mantequilla*
- *1 gr. Sal Maldon*

Para la Espuma de café

- *100 ml. Espresso*
- *150 ml. Nata*
- *100 ml. Leche*
- *30 gr. Azúcar*
- *2 gr.Gelatina*

Elaboración

Para la Crema de castaña

Calentar leche, nata, azúcar y vainilla. Añadir el puré de castañas. Triturar. Incorporar la gelatina hidratada. Colar. Verter en moldes semiesféricos. Congelar.

Para el Corazón de caramelo salado

Hacer un caramelo seco con el azúcar. Añadir progresivamente la nata caliente. Incorporar la mantequilla. Añadir la sal. Enfriar. Formar pequeñas porciones y congelarlas.
Colocar el caramelo congelado en el centro de las semiesferas de castaña y unir dos mitades.

Para la Espuma de café

Calentar leche, nata y azúcar. Añadir el café. Incorporar la gelatina hidratada. Colar. Introducir en un sifón. Cargar con 1 cápsula de N_2O. Mantener refrigerado.

Montaje

Colocar la semiesfera de castaña en el centro del plato. Rodear con la espuma de café y terminar con unas pequeñas virutas de castaña tostada.

COCA DE PAN CON ESCALIVADA Y PATO

Ingredientes

Para el relleno

- *1 cebolla*
- *1 berenjena*
- *1 pimiento*
- *3 tomates maduros*
- *1 paquete jamón de pato*
- *350 g de setas*
- *2 cucharadas de olivada*
- *125 cl Pedro Ximenez*

Para la masa

- *15g levadura fresca*
- *500 g harina fuerza*
- *2 cc de sal*
- *300ml agua templada*
- *tomillo*
- *50ml aceite oliva*

Elaboración

Escalibar las verduras al horno a 180º unos 30 min reservar

Disolver la levadura con un poco de agua templada
Agregar la harina, la sal ,el agua infusionada con tomillo, el aceite y amasamos. Reposar 30 min.

Saltear las setas y reservar
Hacer una reducción de Pedro Ximenex hasta obtener una textura de caramelo. Reservar.

Porcionar la masa , estirar, pintar con huevo, poner unas láminas de tomate y repartir las verduras por encima. Hornear 30/35 min a 180º
Antes de sacar del horno poner unas lonchas de jamón de pato, la reducción de px , las setas y unas hojas de albahaca.

ESTOFADO DE JABALÍ CERVEZA NEGRA Y VERDURAS GLASEADAS

Ingredientes

- *1k de jabalí*
- *4/5 patatas*
- *1 cebolla*
- *1 zanahoria*
- *1 puerro*
- *1 rama apio*
- *½ pimiento rojo*
- *hojas de laurel*
- *1 cerveza negra*
- *200 ml brandy (1 vaso)*
- *1 chupito de soja*
- *500 ml fondo de carne*
- *1 zanahoria*
- *1 calabacín*
- *1 bote cebolletas*

Elaboración

Cortar todas las verduras en brunoise excepto una zanahoria y un calabacín

Salpimentar el jabalí y marcar en una sartén , reservar.
En la misma cazuela sofreír la cebolla, cuando empiece a coger color añadir la zanahoria, rehogar y añadir el resto de verduras, laurel el brandy y la soja
Reducir, agregar el jabalí y la cerveza, reducimos a fuego fuerte 3 min y añadir el caldo, tapar y cocer a fuego suave 1h 30 min.

Pelar y cortar las patatas en trozos tamaño brava. que las agregaremos los últimos 20 min de cocción remover de vez en cuando , controlando el exceso o falta de líquido.

Tornear las zanahorias y las calabacines hervir 4 min y cortar la cocción en agua fría, escurrir
Glasear en una sartén las zanahorias, el calabacín y las cebollitas.

LINGOTE DE CHOCOLATE NEGRO CON CORAZÓN CREMOSO DE CASTAÑA Y TIERRA DE CACAO

Ingredientes

Para la Mousse de chocolate

- *150 g Chocolate negro*
- *250ml Nata*
- *2 Yemas de huevo*
- *30 g Azúcar*
- *4 hojas Gelatina*

Para el Corazón cremoso de castaña

- *120 g Puré de castañas*
- *40 ml Nata*
- *15 g Azúcar*

Para la Tierra de cacao

- *20 g Cacao en polvo*
- *30 g Harina*
- *30 g Azúcar*
- *25 g Mantequilla*
- *200 g chocolate cobertura poner al baño maria*

Elaboración

Para el Corazón cremoso de castaña

Calentar el puré de castañas junto con la nata y el azúcar. Mezclar hasta conseguir una crema homogénea. Introducir en moldes pequeños de inserción y congelar.

Para la Mousse de chocolate

Fundir el chocolate negro al baño María. Calentar una parte de la nata.
Mezclar las yemas con el azúcar y añadir la nata caliente poco a poco.
Cocinar suavemente hasta obtener una crema inglesa. Incorporar la gelatina previamente hidratada y escurrida. Añadir el chocolate fundido y emulsionar.
Dejar templar e incorporar el resto de la nata semimontada con movimientos envolventes.

Rellenar los moldes de lingote hasta la mitad, colocar el corazón congelado de castaña en el centro y cubrir con el resto de mousse. Alisar y congelar hasta que estén completamente firmes.

Para la Tierra de cacao

Mezclar el cacao, harina, azúcar y mantequilla hasta obtener una textura granulada.
Hornear a 160 °C durante 15 minutos. Dejar enfriar.

Desmoldar los lingotes y cubrir con la cobertura de chocolate y dejar descongelar en nevera.
Colocar en el plato acompañado de la tierra de cacao, creando diferentes texturas alrededor del lingote.