

Fondue chocolate

Tipo de plato: Varios | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos | Dificultad:

INGREDIENTES

0

500 gr Nata

300 gr Chocolate Negro - para fundir

1 cucharada/s Licor naranja - o de café

Acompañar

Bizcochos soletilla

Kiwis

Piña

Naranjas

Fresas

Plátanos (Bananas)

ELABORACIÓN

Colocar en la cacerola la crema, el chocolate picado finamente y el licor. Tapar y cocinar a fuego corona. Revolver de tanto en tanto con cuchara de madera, hasta que el chocolate se funda. Es importante que la preparación no llegue a punto de ebullición. Servir con torta y frutas a gusto. Variantes para saborizar: Agregar Nueces trituradas, Licor de menta o de mandarina Vaina de vainilla Cáscara de naranja 1 cda café instantáneo. Anécdota sobre la fondue de chocolate:

En el año 1966 el Hotel Plaza, había organizado una rueda de prensa para más de 100 periodistas. De primer plato se sirvió una fondue de queso y luego una fondue a la bourgiñon y de postre, la sorpresa fue la fondue de chocolate. La acompañaron con pedacitos de torta y frutas. Enseguida las más prestigiosas revistas de cocina empezaron a darla a conocer y los más afamados restaurantes de New York comenzaron a incluirla en sus cartas.