



'Petits pots' de chocolate al aceite de oliva y escamas de sal

- Me encantan los postres de chocolate, y este es de mis favoritos. La mezcla del chocolate con el aceite y la sal es magistral.
- Necesitas un buen aceite de oliva. Merece la pena comprar una botella, puede ser pequeña, de un aceite suave muy bueno. Para la sal, lo mismo, tienen que ser escamas. Si no tienes estas dos cosas es mejor hacer otra cosa, son insustituibles.
- Puedes hacerlo en cualquier cacharro que se pueda meter al horno a una temperatura suave (170°), y dependiendo de tu cacharro te cundirá más o menos. Personalmente lo prefiero en tazas de café porque no como mucho, pero si es para chicos les puede resultar escaso.

Ingredientes para 4-6 personas:

6 yemas

2 cucharadas colmadas de miel

125 ml. de leche

250 ml. de nata

180 gr. de chocolate con 70% de cacao

1 cucharita de aceite de oliva (muy bueno!!!, no te sirve cualquier aceite, compra una botellita del exquisito)

Precalienta el horno a 170°.

Corta el chocolate en trozos pequeños.

Calienta la leche y la nata. Cuando empiece a hervir, retira del fuego.

Mientras bate las yemas con la miel.

No hay que batirlas mucho, solo mezclarlas bien.

Vierte la leche y nata calientes encima del chocolate.

Mezcla bien hasta disolver todo el chocolate.



Incorpora un tercio a las yemas y mezcla bien.

Añade el resto de la leche con chocolate, mezcla e incorpora la cucharita de aceite de oliva.

Coloca en los moldes y pon en una fuente con agua que cubra hasta la mitad.

Cubre con un trozo de papel de aluminio para que no se forme nata y hornea 30 minutos.

Retira del horno, deja que se templen y enfría al menos 2 horas. Sirve con las escamas de sal y si quieres un poco de nata batida con azúcar y un poco de vainilla.

No he sabido decidir que foto me gustaba más, te pongo las dos.