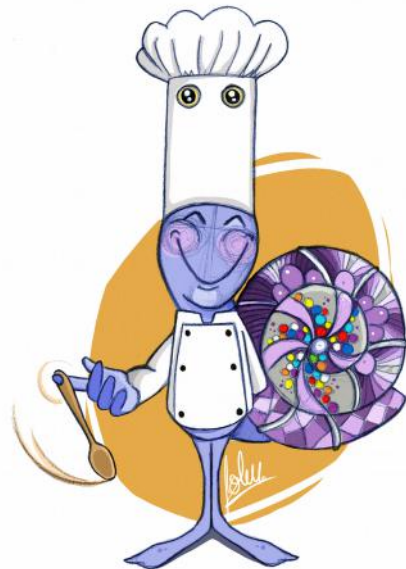




## RECETAS FRANCESAS



### Mousse de chocolate con aguacate

#### Ingredientes (para dos personas)

- 110 gramos de chocolate para repostería, troceado
- 4 cucharadas de leche espesa de coco (tómala de la parte superior de la lata)
- 1 aguacate maduro
- 1/2 cucharadita de extracto de vainilla
- 1 pizca de sal marina
- 3 cucharadas de miel
- 1 cucharadita de ralladura de naranja
- 1/2 cucharadita de pimienta roja molida.



#### Preparación

1. Derrite el chocolate a baño María junto con la leche de coco, mezclando hasta incorporar completamente. Deja enfriar y vierte dentro del procesador de alimentos junto con el resto de los ingredientes. Procesa hasta tener una mezcla homogénea y suave.
2. Vierte dentro de dulceras y refrigera para servir bien frío. Decora a tu gusto.

# Tarta Tatin

## Ingredientes (para 8 porciones)

- **Masa**
  - 200 gramos de harina de trigo
  - 125 gramos de azúcar refinada
  - 1 pizca de sal
  - 1 yema de huevo
  - 25 mililitros de agua
- **Relleno**
  - 60 gramos de mantequilla
  - 80 gramos de azúcar refinada
  - 1 cucharada de azúcar refinada
  - 1 kilo de manzanas, peladas, descorazonadas y cuarteadas.
- 80 gramos de mantequilla, suavizada y troceada



## Preparación

### Para la masa:

1. Cierne la harina en un tazón y agrega 125 gramos de azúcar y una pizca de sal. forma un pozo en el centro y llena con la mantequilla troceada. Frota hasta tener una consistencia arenosa. Agrega la yema y el agua, y amasa hasta formar una bola. Envuelve la masa en un plástico adherente y deja reposar dentro del refrigerador de 1 a 2 horas.

### Para el relleno:

2. Derrite la mantequilla en un molde de aluminio de 23 centímetros de diámetro sobre fuego medio. Cuando la mantequilla se haya derretido, agrega 80 gramos de azúcar y mezcla bien.
3. Acomoda las manzanas lo más apretadas posible en el molde, con el lado redondo hacia abajo. Espolvorea con la cucharada de azúcar restante y deja que se caramelicen a fuego medio durante aproximadamente 12 minutos.
4. Cuando las manzanas estén caramelizadas y un poco suaves, retira del fuego. Si las manzanas se encogieron o existen espacios entre trozos, júntalas de nuevo con cuidado, tratando de que queden en el centro y minimizando el espacio entre ellas. Permite que se enfríen un poco mientras terminas de preparar la masa.

### Para armar:

5. Precalienta el horno a 200 °C.
6. Saca la masa del refrigerador, desenvuelve y coloca sobre una superficie plana enharinada. Extiende con un rodillo enharinado formando un círculo de aproximadamente 5 milímetros de grueso y un diámetro 3 centímetros más grande que el molde, alrededor de 29 centímetros.
7. Coloca la masa sobre las manzanas, doblando las orillas hacia los lados interiores del molde.
8. Hornea en el horno precalentado durante 30 minutos.
9. Retira del horno y deja enfriar 10 minutos, luego voltea sobre un platón. Disfruta esta tarta tibia sola o acompañada de un poco de crema de leche francesa, "crème fraîche".