

Bombón de naranja

Ingredientes

para cuatro personas

- 3 naranjas
- 250 gr de leche
- 200gr azúcar
- 4 yemas de huevo
- 16gr de maicena
- 200gr de chocolate blanco
- Colorante alimentario
- 150gr galleta maría
- Rama de apio
- Cebollino



Preparación. (2h 30 minutos aproximadamente.)

Para la crema amarga de naranja, cortamos una naranja en ocho trozos y ponemos a cocer con 200gr de agua y 200gr de azúcar durante 2 horas. Trituramos y reservamos.

Para el relleno de nuestro bombón, rallamos la piel de dos naranjas, cubrimos y reservamos. Exprimimos el zumo de una de las naranjas y **reducimos a la mitad**, a fuego medio. Incorporamos la leche y una cucharada y media de azúcar. Cocemos. Bajamos el fuego y mantenemos a 85 grados. Incorporamos las yemas sin dejar de remover. **Cuando empiece a coger consistencia** disolvemos la maicena en un poco de leche fría y mezclamos con la crema. Subimos un poco el fuego y con mucho cuidado de que no se pegue removemos bien hasta que espese, en el último minuto añadimos la ralladura. Colamos, enmoldamos y congelamos durante dos horas.

Ponemos la cobertura al baño maría, o calentamos en microondas a media potencia en intervalos de 20 segundos, y añadimos el colorante naranja. **Cortamos cada bombón a la mitad**, y formamos dos gajos de cada uno. Pinchamos e introducimos el gajo en un bol con el chocolate, giramos y cubrimos, dando pequeños toques para deshacernos del sobrante del chocolate.

Trituramos la galleta, y añadimos un poco más de ralladura de naranja. Reservamos.

Cogemos el apio y con las hojas hacemos una bola con el puño. **Escaldamos**, en agua hirviendo, cinco segundos, y sacamos. **Colamos, trituramos y emulsionamos** las hojas con una pizca de sal, una cucharada de aceite de girasol y una cucharada del agua de la cocción.

Montamos el plato.

Dejamos atemperar el bombón. Hacemos un espejo con la salsa de apio, un caminito de galleta, añadimos unas gotas de la crema amarga de naranja y cebollino.

La primera temporada tiene 6 recetas

Descúbrelas en www.chefpepo.com