Mandarinas Confitadas con Chocolate y Ron Montero. Reto El Asaltablos.

Tras el parón estival, la cueva de ladrones más famosa del mundo blogger ha vuelto a las andadas.

Nuestra víctima ha sido Raquel, alias la Churretosa; con un blog, Churretes de Chocolate, lleno de deliciosas recetas, en las que el «Dios Cacao» es el principal protagonista.

Creí enloquecer cuando entré su abarrotada despensa y descubrí uno de mis dulces favoritos; que lo es también de mi madre y que, en cuanto pruebe, me obligará a repetir para que nunca falte en casa.

Un montoncito de espectaculares mandarinas confitadas y chocolateadas, atadas con mucho primor, que le he robado sutilmente, escondida tras mi antifaz de Mata-Hari…ná, y a las que he añadido un poco de Ron Montero reserva; el espectacular ron de Motril.

Ha sido un placer desvalijar a esta bella criatura, porque pienso convertir mi

botín en el mayor de los tesoros durante el recién estrenado otoño.
Para que veáis que no exagero, aquí os dejo su maravillosa receta por si os animáis también a probarla.
Espero que os guste. Besos.

Mandarinas Confitadas con Chocolate y Ron Montero

Ingredientes:

Para las Mandarinas Confitadas y la cobertura de Chocolate

– 300 gr de Azúcar

– 200 gr de Agua

– 50 gr de Ron Montero Reserva.

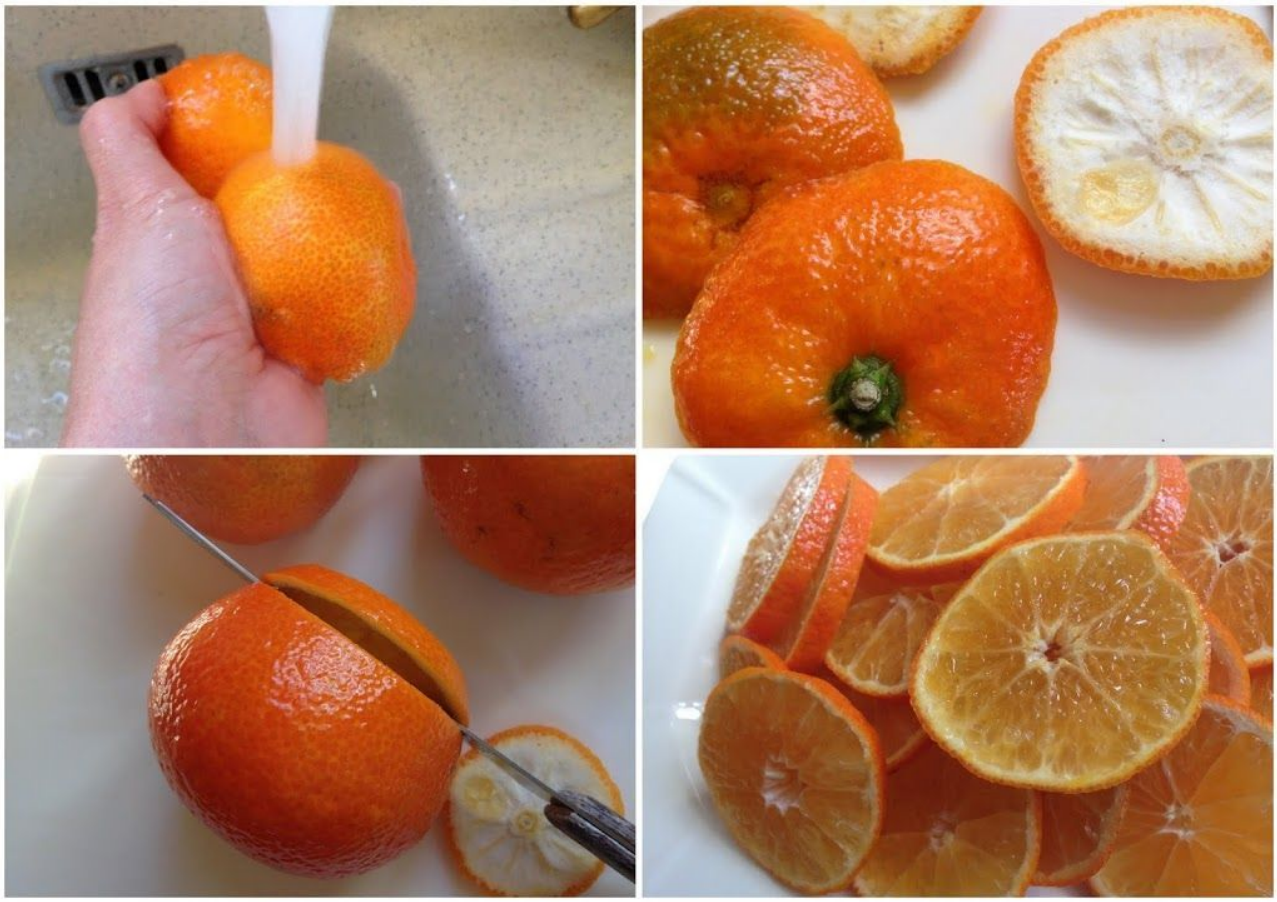
– 3-4 Mandarinas.

– Cocholate Postres Nestlé o Cocholate Lindt al 70% .

Paso a Paso

Confitado de las Mandarinas

Lavamos bien las mandarinas, las cortamos en rodajas y reservamos.



Mezclamos en un cazo el agua, el azúcar y el Ron Montero (reservando una cucharadita que añadiremos después al chocolate) y lo calentamos a fuego medio-suave (removiendo de vez en cuando) hasta que se disuelva bien el azúcar.
Una vez se haya disuelto el azúcar, añadimos las mandarinas cortadas y cocinamos a fuego medio, semi tapadas, durante 1 hora y media aproximadamente controlando, de vez en cuando, que estén sumergidas en el almíbar.
Una vez confitadas, las sacamos del almíbar y las escurrimos bien (el almíbar lo podéis guardar para usar en cualquier otra elaboración o para añadir como jugo a un bizcocho).

Una vez escurridas, ponemos las rodajas de mandarina sobre papel vegetal, bien extendidas, sin amontonarlas para que no se queden pegadas entre ellas.

Precalentamos el horno a 150º C y horneamos las mandarinas confitadas durante 30 minutos para que se sequen. Transcurrido ese tiempo las retiramos del horno.

Dejamos enfriar antes de despegarlas de la bandeja del horno y las reservamos.

la cobertura de Chocolate

Poner el chocolate en trozos en el microondas, con la cucharadita de ron que habíamos reservado y calentar durante 15 segundos hasta tres veces, sacando y removiendo cada vez, para que se vaya deshaciendo, hasta tener una fina crema

de chocolate. Si lo preferís, podéis derretir el chocolate al baño maría.

La envoltura de las Mandarinas con el Chocolate al Ron

Con las mandarinas ya frías y el chocolate al ron derretido pasamos a cubrirlas.

Para bañar las mandarinas con el chocolate cubrir primero una de las caras de la rodaja de mandarina y esperar a que se solidifique (podemos acelerar el proceso metiendo en el frigorífico).

Una vez esté el chocolate duro, cubrimos la otra cara con ayuda de una cuchara y colocamos de nuevo sobre papel para que terminen de secar.

Y ya están listas para disfrutar!!!!!

Madarinas Confitadas
con Chocolate y Ron Montero

Au Petit

Mata Hari...Ná

hahahahahahahahah!!!!!! volveré!!!!!!!