KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Pralinés de tomates de Ramallet

Mara Narez & Joan Cuart han desarrollado esta gran receta que resulta ser una experiencia gustativa especial entre los tomates afrutados y dulces y el chocolate negro.

Tiempo de preparación: 10 min. · Nivel de dificultad: medio ·

Cantidad

Ingredientes para 10/20 piezas.

Ingredientes

500 g Chocolate negro
200 g Tomate de ramallet
100 g Manteca de cacao
20 g Miel de Azahar o de almendro
1 pizca Flor de sal

Preparación

Derretir el chocolate negro al baño María y verterlo en el molde del praliné para poder rellenarlo.

Dejar reposar en la nevera/congelador durante 20 minutos y reservar.
Para el relleno, poner la manteca de cacao y la sal en un bol.

Partir los tomates por la mitad y rallarlos hasta que quede la piel por encima. Cocinar la salsa de tomate con la miel a fuego lento hasta que se forme una mermelada.

Verter la manteca de cacao por encima. Después de unos minutos, cuando la mantequilla se haya derretido, emulsionar la mezcla y enfriar a 32°.

Poner el relleno en una manga pastelera y rellenar con él los moldes de praliné. Dejar cuajar hasta que el relleno cristalice. A continuación, verter un poco de chocolate en el molde y cerrar los pralinés con una espátula.

Enfriar de nuevo y dejar cuajar. Por último, desmoldar y colocar en una bandeja para servir o en cajitas de papel para regalar.

Los pralinés de tomate son también una bonita decoración para postres y pasteles cuando se cortan por la mitad.

Este plato procede del recetario mallorquín "Tomátiga de Ramellet - Pagesos i cuiners"