

Fondue de chocolate y frutas frescas



Ingredientes:

- 250 gr de chocolate de cobertura amargo (mejor cuanto más puro).
- 25 gr. de mantequilla
- Ralladura de jengibre fresco, que se puede sustituir o combinar con ralladura de naranja
- Frutas frescas al gusto y según temporada. Nosotros hemos utilizado: kiwi, plátano, cerezas, fresas, naranja, uvas

REALIZACIÓN:

Poner al fuego en una olla el chocolate desmenuzado con la mantequilla y darle vueltas continuamente hasta que se funda. Aromatizarlo con la ralladura de jengibre que le da un toque muy especial. También se puede poner ralladura de naranja o ambas a la vez. También se puede preparar el chocolate con leche si se prefiere más suave, pero a nosotros nos gusta con su amargor propio.

Preparar cada fruta para que esté lista para ser cómodamente mojada en la *fundue* y consumida: por ejemplo pelar y trocear plátanos, naranjas y piña. Limpiar las fresas, cerezas y uvas (no es necesario trocearlas, a no ser que sean demasiado grandes para comer de un bocado)... Ya sólo queda servirlo en la mesa y disfrutar de unas deliciosas frutas con chocolate con quién tu quieras. Otros acompañamientos pueden ser frutos secos como pistachos, almendras o nueces y también dulces como magdalenas o bizcochos.

