

## Receta: DRÁCULA DE ACEITUNAS HOJIBLANCA



Chef:  
**IVÁN MUÑOZ**

Restaurante:  
**CHIRÓN**

**RECETA 12**

*#ComerseElVerano*



### INGREDIENTES Y ELABORACIÓN:

#### Cúpula de chocolate:

200 g de chocolate blanco  
200 g de manteca de cacao  
20 g de colorante alimentario negro

Derretimos en un baño maría todos los ingredientes y reservamos caliente. Posteriormente inflaremos globos que “rebozaremos” en chocolate dejando que solidifique el chocolate; posteriormente pinchamos el globo para quedarnos con la esfera de chocolate.

#### Espuma de vainilla y mango:

500 g de mango  
200 g de nata  
1 vaina de vainilla  
100 g de azúcar  
3 unidades de gelatina

Ponemos a calentar todos los ingredientes y cuando arranque el hervor añadimos las gelatinas previamente hidratadas en agua. Metemos en sifón e introducimos cargas.

## Receta: DRÁCULA DE ACEITUNAS HOJIBLANCA

### Espuma de frambuesa:

700 g de frambuesa  
150 g de azúcar  
4 unidades de gelatina

Ponemos a calentar todos los ingredientes y cuando arranque el hervor añadimos las gelatinas previamente hidratadas en agua. Metemos en sifón e introducimos cargas.

### Sopa de aceituna negra

500 g de pasta de aceituna Hojiblanca negra  
250 g de almíbar tpt  
250 g de agua  
5 g de xantana

Trituramos todo junto y pasamos por superbag.

### ACABADO:

Introducimos las dos espumas dentro de la cúpula de chocolate que terminaremos en sala con la salsa de aceituna Hojiblanca.

### INSPIRACIÓN:

*“Este postre retrata la diversidad, inclusión y accesibilidad que caracterizan la programación de Veranos de la Villa con ingredientes sencillos y casi imposibles de combinar, sublimados en un plato para endulzar la vida”.*

## RECETA 12

#ComerseElVerano