

## TRUFAS DE AGUACATE CON SORPRESA

Para las trufas con chocolate:

80g chocolate negro para fundir

1und aguacate maduro

20g pistachos

20g coco rallado

10g mantequilla

Para las almendras garrapiñadas:

50g almendra troceada

100g azúcar

100ml agua

Elaboración:

Fundimos el chocolate con la mantequilla al baño María.

Pelamos y batimos el aguacate y lo vertemos al chocolate y removemos enérgicamente hasta que se haga una pasta homogénea, y la dejamos que se atempere, lo filmamos y seguidamente lo ponemos en un congelador unos 35-40 minutos.

Después lo sacamos y estará duro y será fácil de trabajar con las manos para darle forma de las trufas que estarán rellenas de almendra troceada garrapiñada y cubierta de pistachos molidos y otras de coco rallado.

Emplatado:

En un plato alargado intercalamos una trufa cubierta de pistacho molido y otra con coco rallado y finalmente un poco de ralladura de lima para darle un toque de frescor.