

Las mejores recetas relacionadas con el chocolate



CELINE CLAIRE



En Búsqueda de las Mejores Recetas con Chocolate

©CELINE CLAIRE 2022

Author Name: Celine Claire

**Translator Name: Andrés Muñoz-
Jensen**

Índice

En Búsqueda de las Mejores Recetas con Chocolate
Recetas de Chocolate Transformadas en Gotas de Celestial
Galleta

Recetas de Chocolate Transformadas en Gotas de Celestial Galleta

Fue pura casualidad cuando Ruth Wakefield, la cual descubrió las galletas con pepitas de chocolate, tuvo que improvisar rápidamente al quedarse inesperadamente sin ingredientes mientras horneaba galletas para unos invitados. Estaba usando otro tipo de chocolate en una de sus famosas recetas relacionadas con el chocolate en una pensión que ella misma dirigía, cuando se le ocurrió usar bombones Nestlé semi dulces.

Sorprendentemente, en vez de derretirse, se percató de que las pepitas de chocolate solo se ablandaban. ¿El resultado? Un verdadero y delicioso regalo, unas galletas crujientes por fuera y tiernas por dentro, ahora conocidas popularmente como “galletas con pepitas de chocolate”, ¡queridas en cualquier parte del mundo!

Posibilidades ilimitadas de reinventar las galletas con pepitas de chocolate

Desde su descubrimiento, estas galletas con pepitas de chocolate han pasado a ser las favoritas de muchos. ¡Cientos de recetas ya han evolucionado, cada una recreándola e incluso intentando elevar estas galletas a una perfección aún mayor! Existen sencillamente tantas variedades de la receta de las galletas con pepitas de chocolate que a todos nos encanta.

Intenta salir de expedición en busca de la mejor receta de galleta con pepita de chocolate y prueba a hacerla en casa. ¡Estoy totalmente segura de que esta nueva adquisición a tu colección de recetas llenará de placer las caras de los que más quieres!

En busca de las mejores recetas de galleta con pepitas de chocolate.

Hace tan solo unos días empecé mi propia expedición en busca de las mejores y más únicas recetas de estas deliciosas galletas. Sí, hay tantas de estas galletas de pepitas de chocolate industriales disponibles en los supermercados, pero lo que yo necesito es encontrar las mejores recetas. He intentado hacer las de los supermercados, y he de reconocer que después de haber horneado las golosinas, no me parece que tengan tan buena pinta. Entonces pensé “¡misión fallida!”.

Sigo en la búsqueda de la mejor receta de galletas con pepitas de chocolate

Todavía sigo probando diferentes tipos de recetas, pero, aun así, las galletas me resultan demasiado finas para mi gusto. Las otras galletas que intenté cocinar acabaron pareciendo demasiado mantecosas o esponjosas. Puede que tú tengas una buena receta que quizás te gustaría compartir. Si de verdad tienes una receta única para esta galleta tan famosa, te invito a que por favor me la envíes por e-mail. ¡Y estoy segura de que harás feliz a incontables de nosotros!

Verás, tengo una larga lista de recetas de la galleta con pepitas de chocolate que he intentado hacer, y estoy haciendo lo posible para encontrar aquella que realmente supere mis expectativas. Aunque, hay una cosa que he aprendido mientras hacía estas golosinas una y otra vez. ¡Cambiar la cantidad de azúcar de la receta puede provocar cambios tremendos en las galletas!

Quizás debería intentar una o ambas recetas o incluso la receta original Toll House de Nestlé que se encuentra en la parte trasera de los paquetes de chocolate semidulce. ¡Se rumorea que estas galletas son increíbles! ¡Según se dice solo tienes que hornearlas a una temperatura más baja que en la receta habitual, obteniendo precisamente así la textura, crujiente y grosor que deseas! ¡Puede que me atreva con ellas muy pronto! Y quién sabe, ¡puede que sea la mejor receta de galletas con pepitas de chocolate, la que llevo buscando durante tanto tiempo!

Pero no debería olvidar que la galleta con pepitas de chocolate con el mejor sabor siempre dependerá de las papilas gustativas del amante del chocolate que la deguste. Así que, si sientes la necesidad de hacer una tanda de esta receta relacionada con el chocolate, podrías también probar algunas variaciones y quien sabe, ¡quizás seas la persona afortunada en encontrar la próxima mejor galleta con pepitas de chocolate!

Recetas con chocolate usando chocolates de cualquier parte del mundo

En resumidas cuentas, los chocolates franceses son conocidos por su sabor sutil y diseños intrincados, mientras que los suizos son conocidos por su combinación de chocolates con su característica y conocida textura lechosa y suave. Los suizos tienen incluso gigantescas empresas que fabrican y distribuyen estos dulces por todo el mundo. Los chocolates belgas, por otro lado, son famosos por su gran sabor y sus ingeniosos diseños ideales para elaborar recetas relacionadas con el chocolate. Recuerda que los belgas fueron los que revolucionaron el mundo del praliné y el guirlache que tanto nos encanta.

Estos tres tienen un sabor muy marcado, y estoy segura de que los amantes del chocolate que los conocen de memoria no tendrán reparo ni dificultad alguna en diferenciarlos. En verdad, no debería importar de dónde vienen estos deliciosos y disfrutables manjares. Lo único sensato que se puede deducir es que podemos disfrutar estas fabulosas creaciones vengan de donde vengan. Después de todo, ¡no dejan de ser los mismos chocolates que adoramos, y siempre proporcionarán el mismo cosquilleo y sensación de disfrute a los amantes del chocolate bocado tras bocado! ¡Prueba estas dos recetas de chocolate y deléitate con la bondad que aportan los chocolates a todo tipo de recetas!

BRANCHUMS' CHILI con Chocolate

Ingredientes:

500 g de carne de ternera para guisar cortada en dados

225 g de carne de cerdo también en dados

4 cucharadas de aceite de oliva

1 ½ taza de cebolla picada

1 taza de pimiento verde picado

2 cucharadas de ajo molido

1 cucharada de chile en polvo

1 ½ cucharada de salt

½ cucharadita de tomillo

½ cucharadita de comino

1 ½ taza de agua

1 lata de salsa de tomate (unos 225 g)

14 g de chocolate amargo

1 bote de judías pintas (unos 850 g)

3 tazas de corteza de limón picada

Preparación

1. Dorar los pequeños bocados de ternera y cerdo en 3 cucharadas de aceite.
2. Añadir el resto del aceite, la cebolla, el pimiento verde y el ajo.
3. Sofreir hasta que quede blandito sin llegar a dorarse.
4. Incorporar el chile en polvo, la sal, el tomillo y el comino. Cocinar 1 minuto.

5. Añadir el agua y calentar hasta que hierva.
6. Reducir el fuego, cubrir y hervir a fuego lento 45 minutos.
7. Añadir la salsa de tomate y el chocolate.
8. Seguir hirviendo a fuego lento 25-30 minutos o hasta que haya espesado.
9. Servir el chili en una cama de judías y arroz.

Receta#2

ESTOFADO CON SALSA DE CHOCOLATE

Ingredientes:

1,3 kg de cuarto tresero de ternera lechal o fondo redondo de carne para asar

3 cucharadas de aceite de oliva

2 dientes de ajo machacado

1 cucharada de harina

1 hoja de laurel

1 taza de agua

1 cebolla grande en juliana

1½ cucharadita de sal

½ taza de vino blanco seco

½ cucharada de vinagre

1 cucharada de chocolate amargo rallado

Preparación:

1. En una cacerola profunda dorar la carne en el aceite.

2. Añadir el ajo y la cebolla y cocinar hasta que queden blanditos.
3. Añadir algo de harina y sal y remover hasta que quede suave.
4. Añadir el resto de los ingredientes a excepción del chocolate.
5. Cubrir con una tapa y cocinar a fuego lento de 2 horas y media a 3 horas.
6. Retirar la carne, añadir el chocolate a la salsa y cocinar hasta que cobre espesor y suavidad.
7. Si el líquido se ha reducido demasiado se puede añadir agua hasta alcanzar las 2 tazas.
8. Añadir sal al gusto.

Tan sorprendente como pueda parecer, estos deliciosos platos en los que se usan una amplia variedad de chocolates de todo el mundo nacieron después de muchos años de experimentar en la cocina. El sabor a nuez y cremoso del chocolate semi amargo es perfecto para cualquier tipo de plato que se quiera elaborar en el momento. Prueba estas recetas con chocolate en casa y conviértela en una receta familiar que seguramente hará las delicias de todos.

Recetas con Chocolate para Niños

Es necesario que los padres pasen tiempo con sus niños. Algunas actividades pueden estar pensadas para crear un vínculo afectivo y hacer la experiencia lo más memorable posible. La cocina y la repostería son, entre otras, buenas actividades para que participen ya que emplean todos los sentidos de tu niño, especialmente si eso incluye recetas de las que puedan disfrutar después. ¿Quién dijo que a los niños no les encantan las recetas con chocolate o relacionadas con este?

You've Just Finished your Free Sample

Enjoyed the preview?

Buy: <http://www.ebooks2go.com>