Don Jaime
FRUTOS DE ORIGEN

RECETA CON NUECES MARIPOSA DON JAIME

Brownie Gourmet de Chocolate y Nueces Mariposa

Una versión intensa, húmeda y bien chocolatosa, donde las nueces mariposa Don Jaime son las protagonistas, aportando el contraste crocante perfecto.



Ingredientes (12 porciones)

- 180 g de nueces mariposa Don Jaime
- 200 g de chocolate semiamargo
- 150 g de manteca
- 180 g de azúcar
- 3 huevos
- 100 g de harina 0000
- 30 g de cacao amargo
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 pizca de sal
- 100 g de dulce de leche repostero
- Opcional: 50 g de chocolate picado

Preparación

1. Tostar las nueces. Colocá las nueces mariposa en una sartén seca y tostalas suavemente durante 3-5 minutos. Dejá enfriar y separá unas nueces enteras para decorar. Picá el resto en trozos medianos.

2. Preparar el chocolate. Derretí el chocolate junto con la manteca a baño María o en intervalos cortos de microondas. Mezclá hasta obtener una preparación lisa y brillante.

3. Incorporar los huevos. Agregá el azúcar y mezclá. Incorporá los huevos de a uno, luego la vainilla y la pizca de sal. Sumá el chocolate derretido.

4. Agregar los secos. Tamizá la harina y el cacao sobre la preparación. Mezclá suavemente, sin batir de más. Incorporá las nueces mariposa tostadas y, si querés, el chocolate picado.

5. El toque especial. Volcá la mitad de la mezcla en un molde cuadrado de aproximadamente 20×20 cm, previamente enmantecado. Distribuí pequeños puntos de dulce de leche y cubrí con el resto de la mezcla. Terminá colocando algunas nueces mariposa enteras sobre la superficie. Horneá a 175°C durante 22-28 minutos.

El secreto para un brownie gourmet: el centro debe quedar húmedo. No lo cocines de más.

Presentación

Dejá enfriar completamente antes de cortar. Serví cada porción con nueces mariposa tostadas, chocolate rallado, un hilo de dulce de leche y una pizca de sal marina.

Para una presentación de restaurante, acompañalo con helado de crema americana y unas gotas de salsa de chocolate caliente.



Juan Manuel Marqués
Fundador de Don Jaime
Cocinero recibido del Colegio de Cocineros Gato Dumas