

## *Mousse de chocolate, avellanas y Cantharellus cibarius.*



### **Ingredientes:**

- (4-6 personas) 1 bote pequeño de leche condensada, 1 tableta de chocolate extrafino, 2 cucharaditas de Nescafé, 2 huevos, 100 gr. de avellanas tostadas, *Cantharellus cibarius* caramelizados, 100 gr. de mantequilla y 1 cucharada de coñac.

### **Elaboración:**

- Derretir el chocolate al baño María con la mantequilla. Retirarlo del fuego y mezclarlo con las yemas, el Nescafé y la leche condensada. Añadir el coñac, la mitad de las avellanas picadas y las setas caramelizadas. Incorporar las claras montadas a punto de nieve.
- Se vierte en copas y se espolvorea con el resto de las avellanas.
- Se mete en el frigorífico hasta el momento de servirlo.
- Para caramelizar las setas pondremos un poco de mantequilla, un poco de aceite de oliva y azúcar. Vamos dando vueltas con una cuchara de palo. Incorporamos las setas cortadas a trozos y dejamos hacer suavemente hasta que estén tiernas.