

Cantharellus cibarius al chocolate.



Ingredientes:

- 1 cucharada de azúcar, medio palito de canela en rama, un poco de piel de naranja y de limón. Licor de naranja, manzana o similar, media tableta de chocolate para fundir, 500 grs. de *Cantharellus cibarius* y nata.

Elaboración:

- En un bol hervimos agua con azúcar, canela, piel de naranja y limón y un licor apropiado aromático: naranja, manzana...Se escaldan las setas durante 5 ó 6 minutos y se dejan enfriar. Hacemos un chocolate espeso y cuando este frío disponemos sobre las setas en fuente alargada dejándolo enfriar en nevera o congelador. Se puede servir con nata.