

TAGLIATELLES DE CHOCOLATE CON ENSALADA DE NARANJA Y PLÁTANO

INGREDIENTES:

- **PARA LOS TAGLIATELLES:** 200 Gr. de harina, 1 pizca de sal, 2 huevos, 40 gr. de azúcar glase, 40 gr. de cacao en polvo, 5 cucharadas de agua.
- **PARA LA COCCIÓN:** 1,5 l. de agua, 200 gr. de azúcar, vainilla.
- **PARA LA ENSALADA DE NARANJA Y PLÁTANO:**
 - 3 naranjas
 - 2 plátanos
 - ½ limón
 - 2 cucharadas de azúcar
 - 2 cucharadas de granadina
 - 2 cucharadas de cointreau
 - Hojas de hierba buena para decorar



ELABORACIÓN:

Poner en un bol la harina, sal, azúcar glase y el cacao en polvo, todo pasado por tamiz. Hacer un volcán y poner en el centro los huevos y las cinco cucharadas de agua. Amasar hasta formar una bola compacta. Cubrir con harina y envolver en film. Dejar reposar en frigorífico al menos una hora.

Mientras pelar las naranjas a sangre, esto es, quitando la corteza y la piel blanca. Extraer los gajos cortando con cuchillo bien afilado entra la carne y la membrana blanca. Así mismo hacemos rodajas más bien gruesas con los plátanos.

Estrujamos bien lo que nos queda de la naranja y el medio limón, calentamos este zumo con dos cucharadas de azúcar, apartamos, añadimos la granadina y el cointreau. Dejamos enfriar. Maceramos aquí la fruta mientras preparamos los tagliatelles.

Hacemos 3 trozos con la pasta, extendemos con rodillo o máquina, y cortamos los tagliatelles. Ponemos a hervir el agua con un trozo de vainilla o vainilla en polvo y el azúcar, hervimos entre seis y diez minutos según el grosor que hayamos dado a la pasta, apartamos enfriamos la pasta y servimos con la fruta macerada, y hojas de hierba buena.