

Ingredientes:

- 500 gramos de cantharellus cibarius
- 1 cucharada de azucar
- piel de naranja o limón
- palito de canela
- licor de naranja o manzana
- chocolate de cobertura
- 1/4 litro de nata

Tiempo de preparación: 15 minutos

Modo de preparación

En un cazo hervimos el agua con el azucar y el resto de los aromatizantes. Se escaldan las setas durante 5 ó 6 minutos y se dejan enfriar. Preparamos la cobertura al baño maria o al microondas con el chocolate y un poco de nata, quedando una crema un poco espesa que añadiremos sobre las setas, dejándolo enfriar en la nevera. Se puede servir con nata montada.