

### INGREDIENTES:



- 150 gramos de beicon en lonchas
- 50 gramos de cortezas de cerdo
- 250 gramos de chocolate negro fondant a trozos grandes
- 250 gramos de chocolate con leche a trozos grandes
- 40 gramos de manteca de cerdo

### ELABORACION:

1. Colocar en un plato 2 ó 3 hojas de papel absorbente de cocina y poner encima 3 ó 4 lonchas de beicon, cubrirlas con 2 ó 3 hojas de papel absorbente, continuar poniendo otra capa de beicon y cubrir de nuevo con papel absorbente, o sea dos capas de beicon y tres de papel absorbente.

2. Introducir el plato en el microondas durante tres minutos a máxima potencia.

3. Retirar el beicon del microondas y dejar enfriar 10 minutos aproximadamente.



1. Bata el chocolate con el aceite a temperatura ambiente y la leche condensada a la velocidad 5. Y de pronto la