

Panna Cotta

Preparación

Para la panna cotta: En el primer paso ponemos las hojas de gelatina en agua fría. Echamos en una cazuela leche, nata, azúcar y la vainilla. La panna cotta es típica del Piamonte, como la trufa, un producto fantástico que me encanta. No tiene que hervir, sólo infusionarse. La textura de la panna cotta es muy importante y no es fácil de conseguir Incorporamos la gelatina a la mezcla y removemos hasta que se funda. Lo colamos para quitarla la vainilla Lo ponemos en una flanera y las metemos en la nevera hasta que adquiera la textura deseada. Desmoldamos y emplatamos. Adornamos con frutos rojos y una hoja de menta.

Ingredientes

Ingredientes para 4 personas:

Para la panna cotta

2,5 hojas de gelatina

66 gr de azúcar

222 ml de leche

222 ml de nata

1 rama de vainilla

Frutos rojos

Utensilios

Puntilla

Cazo

Bol

Flaneras

Colador

Instructor destacado



Andrea Tumbarello

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida

El Corte Inglés
SUPERMERCAD