Panna Cotta

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Selenia19



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 200 ml de Nata para cocinar
- 250 ml de Leche
- 100 gr de Azúcar blanco o moreno
- 6 láminas de gelatina o 1 sobre de gelatina neutra
- 1 cucharadita azucar avainillado
- Añadidos: frutos sexos, frutos rojos, canela, mermelada, etc.

Preparación:

Paso 1
Si vamos a utilizar láminas de gelatina, las pondremos en remojo en un recipiente con suficiente agua como para cubrirlas.

Paso 2
Poner la nata, la leche y el azúcar en un cazo a fuego medio.

Paso 3
Removemos bien la preparación y dejamos que se caliente unos 5 o 10 minutos pero sin dejar que llegue a hervir.

Paso 4
Cuando esté caliente, escurrir las láminas de gelatina, añadir a la preparación y remover para que se disuelvan. En el caso de haber optado por la gelatina neutra en polvo, ir añadiendo poco a poco y removiendo hasta que quede bien disuelta.

Paso 5

Lo retiramos del fuego y repartimos la preparación en vasos o recipientes que queramos.

Paso 6

Acto seguido podemos decorar los vasos con frutos secos, canela o lo que queramos; lo dejaremos reposar y lo meteremos en la nevera. Es importante recordar que si queremos ponerle mermelada, hay que esperar a que se haya enfriado en la nevera para poder hacerlo.

Paso 7

Tras unas horas en la nevera la panna cotta habrá cogido suficiente consistencia y podrá consumirse perfectamente.

Paso 8

¡Buen provecho!