Panacotta con salsa de fresas

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

Creador: Cris Reverte



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

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 4 hojas gelatina sin sabor
- 1/2 litro de Nata para montar
- 300 ml. leche
- 50 gr. de azúcar glas
- 2 cucharadas vainilla líquida
- 250 gr. fresas
- 100 gr. azúcar

Preparación:

Paso 1

Poner las hojas de gelatina en remojo en un poquito de agua fría, para que se hidraten. Reservar. En una cazuela, mezclar la nata,la leche, el extracto de vainilla y el azúcar glas, calentar sin dejar de moverlo para que no se pegue. Cuando empiece a hervir, añadir la gelatina escurrida. Mezclar todo muy bien hasta que se disuelva y retirar la cazuela del fuego. Poner la mezcla en moldes individuales, y cuando se templen, meter en la nevera tapados con film transparente. Para hacer la salsa de fresas solo se necesita limpiar y cortar las fresas en rodajas finas y luego llevarlas al fuego en una cazuela con el azúcar granulado y una cucharada de agua. Dejar que se vaya reduciendo hasta que note que tiene una consistencia acaramelada. Sacar del fuego y dejar enfriar. Dejar la panacotta en la nevera mínimo 5 horas. Desmoldar, poner salsa de fresas por encima. Yo he decorado con frambuesas (las compré congeladas)