

Panna cotta

(es como un flan con un matiz lácteo)



Receta cuyo origen se le atribuye a Italia. Su nombre traducido literalmente del italiano significa "nata cocida". Es ideal acompañarlo de una salsa o una compota de frutas, petazetas, almendra tostada triturada o también con caramelo, chocolate... Suele servirse fría en vasitos individuales.

Dedicación: 10 minutos
Cocción: 5 minutos + 5 horas de enfriado
Cantidad : 4 panna cotta = 4 personas

Ingredientes

- 250 ml de leche
- 250 ml de nata para montar (crema de leche)
- 50 g de azúcar
- 3 hojas de gelatina
- Esencia de vainilla
- 250 g de mermelada
- Almendras tostadas o petazetas



- 1** Comenzamos poniendo a hidratar la **gelatina**. Si es en hojas se hidrata en un poco de agua fría y si es en polvo o agar agar en unos 100 ml de leche.
- 2** En un cazo ponemos a calentar la **nata** y la **leche**, añadimos unas gotas de esencia de **vainilla** y el **azúcar** y mezclamos. Cuando rompa a hervir, apagamos y añadimos la **gelatina** escurrida si es en hojas o la hidratada si es en polvo. Removemos y apartamos del calor, removiendo un poco más para que pierda un poco de calor.
- 3** Vertemos la mezcla en los vasos o copas individuales y dejamos **enfriar en el frigorífico hasta que cuaje** (unas 5 horas). Si queremos hacerle un dibujo con forma inclinada, hacemos una especie de canal con unos paños de cocina y colocamos los vasos medio de lado.
- 4** Una vez cuajada la panna cotta, la acompañamos en esta ocasión de una salsa de frambuesa: Ponemos en un recipiente 4 cucharadas de **mermelada de frambuesa** y añadimos dos de agua. Calentamos al baño maría o 40 segundos en el microondas y removemos hasta que quede una salsa más ligera. Dejamos que se temple un poco, retiramos las panna cottas del frigorífico y vertemos sobre la superficie. Si la capa de frambuesa es fina, se solidificará con el frío de la panna cotta y podremos servirla acompañada de unas **almendras** tostadas trituradas o unos petazetas.