

Pannacotta de fresas



Ingredientes:

500ml de nata
300ml de leche
50g de azúcar
6 hojas de gelatina neutra sin gluten
1 vaina de vainilla

Salsa de fresas
250g de fresas
60g de azúcar

Preparación:

Desde 'Fresas de Europa' te proponemos un sabroso postre para elaborar en familia en las tardes de otoño. Una idea estupenda para una celebración y que gustará a todos los invitados.

Para preparar la salsa de fresas, cortamos las fresas en dados pequeños, las ponemos en un cazo con azúcar, caramelizamos durante 10 minutos a fuego lento, lo vertemos en los moldes individuales y lo dejamos enfriar.

Por otro lado, ponemos en un recipiente la nata y la leche, agregamos el azúcar, las semillas de una vaina de vainilla y removemos durante unos minutos antes de que comience a hervir. Retiramos del fuego y agregamos seis hojas de gelatina neutra sin gluten, previamente hidratadas durante cinco minutos en agua fría, y removemos hasta su completa disolución.

Pannacotta de fresas

Vertemos la mezcla sobre los moldes donde ya habíamos incorporado la salsa de fresas y lo dejamos enfriar en la nevera durante 4-5 horas. Desmoldamos cada recipiente en un plato y lo decoramos con una fresa y una hoja de menta fresca.