



PANNA COTTA CON CÍTRICOS

INGREDIENTES

(Para 4 personas)

1/2 l Leche

250 ml Nata

50 gr Azúcar

6 hojas de Gelatina

1 Pomelo

1 Naranja

1 Lima

Para confitar las pieles:

100 gr Azúcar

100 gr Agua

Para la salsa:

100 gr azúcar

ELABORACIÓN

Ponemos la gelatina a remojo. Una vez esté blanda, la ponemos en una cazuela junto con el azúcar, la mitad de leche y de nata. Damos un ligero hervor batiendo con la varilla.

Retiramos del fuego y añadimos el resto de nata y leche. Colocamos en los moldes y dejamos enfriar en el frigorífico por espacio de 8 horas.

Sacamos los gajos del pomelo y la naranja y los reservamos. Quitamos la piel y la picamos en juliana. La escaldamos y ponemos a cocer con el agua y azúcar durante 30 minutos. Reservamos.

Exprimimos los trozos que han quedado de cítricos y ponemos a hervir con el azúcar hasta que tenga densidad de jarabe.

Introducimos la panna cotta, que ha estado en el frigorífico, un momento en agua caliente para desmoldarla. La colocamos en medio del plato y alrededor los gajos.

Ponemos la juliana y terminamos salseando por encima.



PRECIO
BAJO



TIEMPO
50'±8 H



DIFICULTAD
8/10



SALUDABLE
7/10