

PANNA COTTA

Ingredientes:

500 gr. de nata líquida
100 grs. de leche
100 grs. de azúcar
1 trozo vaina vainilla
6-8 grs. de gelatina (3-4 láminas)
Un poco de sirope de fresa, chocolate u otros.



Elaboración:

Poner la gelatina en remojo. Según la calidad de esta utilizaremos entre seis y ocho gramos, si es calidad oro bastará con tres láminas de dos gramos. Al fin y al cabo de lo que se trata es que la nata cuaje pero sin hacerse dura, que una vez desmoldada, quede bailonga y se funda en la boca.

Poner a cocer la nata con la leche y el trozo de vainilla abierta por medio y raspada, cuando empieza a hervir añadir el azúcar, y seguidamente la gelatina remojada una vez fuera del fuego batiendo para disolverla. Retirar la vainilla y antes de que empiece a cuajar pasar a los moldes que habitualmente son individuales, tipo flanera. En el fondo del molde se le puede poner como motivo de decoración un poco de sirope de cualquier sabor según nuestra propia imaginación.

Dejar enfriar al menos cuatro o cinco horas, y asegurarnos de que ha cuajado antes de desmoldarlo, cosa que haremos con cuidado justo a la hora de servirlo.

Se pueden hacer infinidad de variaciones al darle a la formula un perfume o un sabor que le realce o afine ayudándole a tomar su propia identidad, aunque no lo necesita porque ya de por sí es un gran postre.

ORIGEN:

Es un postre de nacionalidad Italiana, que a veces es perfumado antes del momento de cuajar, con sabayón al marsala, café, o algún licor con la que tomaría el nombre de éste, (panna cotta al café, etc.). Se debe de servir con alguna salsa (de chocolate por ejemplo), crema o jalea de fruta.