



Panna cotta de albaricoque

Descripci3n

default watermark



Panacota o panna cotta: Postre clásico de la cocina italiana, surge como una receta de aprovechamiento para utilizar la nata sobrante, que se cuece con azúcar (o edulcorante) y se cuaja de forma natural utilizando claras de huevo (o gelificantes como la gelatina), para conseguir la textura de un flan cremoso.

Este es un postre bicolor, refrescante y montado de una forma original en vasitos individuales.

Otras recetas de postres refrescantes para estos calores:

[Tiramis o exprés](#) , [Delicias heladas de queso y frutos rojos](#) , [Natillas de naranja](#) , [Mousse de limón sencilla](#) , [Mousse de Ricotta, melocotón y nectarina](#) .

Ingredientes: (Según el tamaño de los vasitos 9 unidades).

- 500 gr de albaricoques maduros, limpios y sin hueso.
- 50 gr de azúcar.
- 150 ml de zumo de naranja.
- 200 ml de leche.
- 6 hojas de gelatina o 10 gr de gelatina en polvo.
- Frambuesas, grosellas, arándanos, hojas de menta ! Para decorar.

Preparación:

Escogemos los vasitos para el postre y reservamos. Hidratamos en agua fría las hojas de gelatina de tres en tres y reservamos.

Exprimimos la naranja en un vaso, templamos en el microondas, añadimos 3 de las hojas de gelatina hidratada y bien escurrida, removemos hasta que se disuelva y reservamos.

Lavamos los albaricoques, retiramos el hueso central y los pasamos a un vaso batidor. Trituramos con la batidora hasta conseguir un pur  homogéneo. Vertemos el zumo de naranja con la gelatina disuelta y seguimos batiendo, hasta quedar bien integrado.





Repartimos la mezcla en los vasos inclinados sobre un molde (como se ve en la foto) y llevamos a la nevera hasta que cuajen.



Templamos la leche en el microondas, añadimos las 3 hojas de gelatina restantes hidratadas y bien escurridas, removemos hasta que se disuelva y reservamos.

En un cazo llevamos al fuego la nata con el azúcar, incorporamos la leche con la gelatina, mezclamos bien (no es necesario que se caliente demasiado, solo lo justo para que se mezcle todo).



Dejamos templar y pasamos a una jarra. Sacamos los vasos de la nevera y vertemos la mezcla de la nata sobre la del purÃ© ya cuajado, devolvemos al frigorÃ©fico hasta que cuaje bien y servimos fresquitos.



Decoramos a nuestro gusto.

Consejo: Es mejor hacerlos de vÃspera, **la parte del purÃ© de albaricoque por la maÃ±ana y por la tarde la de la nata**, para evitar sorpresas en el cuajado. Hemos puesto albaricoques porque estamos en plena temporada, pero podemos elegir nuestra fruta favorita. Para que nos quede una presentaciÃ³n original como esta, buscamos algÃºn molde o bandeja que nos permita mantener el grado de inclinaciÃ³n del deseado. Si vemos que no se nos cuajan como deben, podemos congelar unas 2 horas la parte de la fruta y

rellenar con la crema de nata.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias o a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categorías

1. Frutas
2. Postres
3. Postres sin horno
4. Recetas navideñas y festivas
5. Recetas sin horno

Fecha de creación

julio 16, 2021

Autor

admin