

PANNA COTTA CON CREMA DE MIEL



INGREDIENTES

500 g nata para montar
250 g leche
80 g azúcar
1 vaina de vainilla
3 y ½ hojas de gelatina

CREMA DE MIEL:

200 g nata
500 g leche
75 g miel
4 yemas
1 hoja de gelatina

MODO DE HACERLO

Poner a calentar la nata junto con la leche, el azúcar y la vainilla sin que hierva.

Poner la gelatina a remojo en agua fría.

Añadir la gelatina bien escurrida a la mezcla anterior. Colar y pasar a un bol.

Dejar reposar sin tapar durante 2 horas. Retirar la “piel” que se hubiera creado sobre la crema y rellenar moldes individuales de flanes. Dejar en la nevera 4-5 horas.

Desmoldar.

CREMA DE MIEL:

Mezclar en un bol la nata, la leche y las yemas. Caramelizar la miel hasta que se oscurezca, apartar del fuego y añadir la mezcla. Volver al fuego y cocer hasta que espese removiendo constantemente. Y por último añadir la gelatina previamente remojada y escurrida. Enfriar en la nevera.

Servir la panna cotta con la crema de miel.

VARIANTES:

Se puede preparar sustituyendo la leche por nata. Infundir con diferentes aromas como canela, jengibre, té macha, café instantáneo, de rosas y vainilla, de lima y cardamomo.

La crema de miel se puede sustituir con una salsa de frutos rojos, de mango y zumo de lima, y por coulis de frambuesas, fresas, melocotón, fruta de la pasión, con peras al Cointreau.

CONSERVACIÓN:

Se conserva en nevera 4-5 días y no congelar.