

Pana Cotta de coco con papaya



Ingredientes

Pana Cotta

Crema: 200 cc

Azúcar: 50 grs.

Gelatina sin sabor: 7 grs.

Leche: 200 cc

Leche de coco: 300 cc

Para el aire de fruta de la pasión

Azúcar: 100 grs.

Agua: 300 ml.

Sucro: 6 grs.

Helado de maracuyá: A gusto

Fruta de la pasión: 300 g

Para las frutas cortadas en juliana

Jugo De Lima: 1 Unidad

Papaya: 1 Unidad

Mango: 1 Unidad

Azúcar: 1 cda.

Preparación de la Receta

Para la panna cotta

- Hidrate la *gelatina* en 35 cc de agua fría.
- Coloque la leche con la *crema* y el azúcar en una *cacerola* y lleve a ebullición, retire del fuego e incorpore la *gelatina*, revuelva hasta disolver. Integre la leche de coco .
- Distribuya la preparación en vasos.

Para las frutas

- Cortar las frutas en Juliana o pequeños cubos, rociar con *jugo* de lima y agregar azúcar. Reservar

Para el aire

- Coloque la pulpa, agua y azúcar en una *cacerola* y deje *hervir* por 7 minutos aprox, agregue sucro y en el momento de servir active con mixer
- Si no tengo sucro puedo realizar un *almíbar* con fruta de la pasión y azúcar por partes iguales.
- En el momento de servir repartir la fruta sobre la pana cotta y coronar con aire o *almíbar* de *maracuyá*.
- Si desea agregue helado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pana-cotta-de-coco-con-papaya>