Panacota



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Caramelo

Azucar: 30 grs.
Agua: 1 cda.
Vinagre Balsámico: 60 cc

Confit de membrillo

Membrillos: 3 Unidades
Agua: 1 Taza
Azucar: 1 Taza
Vino Blanco: 1/2 Taza
Laurel: 1 Hoja
Vinagre de jerez: 1/4 Taza

Coulis de higos

Higos frescos (pulpa): 150 g
Vinagre de jerez: 25 cc
Agua: 150 cc
Azucar comun: 15 g

Panacota

Romero fresco: 1 Rama
Azucar: 70 grs.
Cardamomo: 1 cda.
Gelatina en hojas: 10 g
Crema de leche: 400 cc

Varios

Vinagre Balsámico: 25 cc

Preparación de la Receta

Panacota

- Deshoje el *romero*.
- Hidrate la *gelatina* en agua.
- En una olla coloque la *crema* de leche, el *romero*, el azúcar y el *cardamomo* a fuego lento hasta que se reduzca ¼ de su volumen.
- Incorpore la *gelatina* y mezcle con la ayuda de un batidor
- Cuele y deje enfriar en un baño de maría invertido.
- Coloque la preparación en moldes, forrados con papel film.
- Lleve a la heladera hasta enfriar.

Coulis de higos

- Corte los higos en cuartos.
- En una olla mezcle los higos, con el azúcar, agua y *vinagre* de jerez a fuego alto, mezcle con un batidor de alambre repetidas veces cada 10 minutos aproximadamente.
- Con un procesador manual procese la preparación, hasta que todos los sólidos se deshagan.

Caramelo

- En una sartén a fuego medio coloque el *vinagre* balsámico y deje reducir hasta obtener consistencia de jarabe
- En otra sartén también a fuego medio coloque el azúcar con una cucharada de agua, mezcle y deje derretir hasta que se forme un caramelo
- Sobre una placa para horno con una *plancha* de silicona, coloque el caramelo en forma de tiras y encima haga “líneas” de *vinagre* balsámico reducido.
- Deje enfriar y despegue las tiras de caramelo.

Confit de membrillo

- Pele y corte al medio los membrillos, retire las semillas y corte en láminas gruesas.
- Reserve en agua con *limón*.
- En una olla coloque los membrillos, el *vinagre* de jerez, vino blanco, *laurel*, azúcar y agua.
- Lleve a fuego medio y cocine durante 1 hora.

Presentación

- En el centro de un plato coloque la panacota, con el confit de membrillos, rocíe con el coulis de higos, rocíe con *vinagre* balsámico y el *jugo* de los membrillos y decore con la tira de caramelo

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/panacota