

# Panacotta con sopa de frutas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Leche:** 300 cc

**Crema de leche:** 1200 cc

**Cognac:** 1 cda.

**Azucar:** 250 grs.

**Limon:** 1 Unidad

**Gelatina sin sabor:** 14 grs.

## Guarnición

**Frambuesas:** 250 grs.

**Frutillas:** 250 grs.

**Ciruelas frescas:** 500 g

**Menta:** 1 cda.

## Salsa

**Lima:** 1 Unidad

**Canela en rama:** ½ Unidad

**Estrella de anís:** 1 Unidad

**Limon:** 1 Unidad

**Azucar:** 1 cda.

**Pomelos rosados:** 2 Unidades

**Naranjas:** 3 Unidades

**Clavo De Olor:** 1 Unidad

**Miel:** 30 grs.

**Menta:** 5 Hojas

## Preparación de la Receta

- Raspe la piel del *limón* con la ayuda de un zester.
- Lleve un litro de *crema* de leche a hervor con el cognac y el zest de *limón*.
- Revuelva de tanto en tanto.
- Hidrate la *gelatina* con agua caliente.
- En un bowl disuelva el azúcar con la leche.
- Incorpore la *gelatina* batiendo constantemente.
- Vierta la *crema* de leche a través de un *tamiz* y la *crema* restante, mezcle bien.
- Deje entibiar y rellene moldes individuales.
- Enfríe en la heladera durante 6 horas.

## Salsa

- Exprima las naranjas, los pomelos, la lima y el *limón*.
- En una *cacerola* disponga el *jugo* de cítricos, la miel, el clavo, el anís, la canela, la *menta* y el azúcar, lleve a hervor, baje el fuego y cocine durante 15 minutos o hasta obtener un *almíbar* liviano.
- Pase por un *tamiz*.

## Guarnición

- Corte las ciruelas en gajos finos.
- Corte las frutillas en cuartos.
- Pique la *menta* en fina juliana.

## Presentación

- Desmolde una panacotta en el centro de un plato, encima gajos de *ciruela* en forma de abanico, la salsa en los bordes con mas gajos de ciruelas, frutillas y frambuesas.
- Espolvoree con la juliana de *menta*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/panacotta-con-sopa-de-frutas>