

# Panna cotta

Tiempo de preparación: 120 Min



## Ingredientes

Jugo de Limón: 60 ML.

Azucar: 120 g

Ralladura de limón: 1 Unidad

Crema de leche: 500 g

### Para la confitura de limón:

Azucar: 300 g

Limones (solo la piel): 8 Unidades

Agua: 300 ML.

## Preparación de la Receta

### Para la confitura de limón

- N, vamos a preparar un *almíbar* hirviendo el azúcar con el agua en una *cacerola*.
- Por otro lado, lavamos y pelamos los limones sin llegar a la parte blanca.
- Luego, cortamos en juliana bien fina las ralladuras y las llevamos a una *cacerola* con agua hirviendo
- Escurrimos y retiramos.
- Cuando el *almíbar* haya hervido, agregamos las pieles de *limón* reservando una pequeña parte y cocinamos durante 10 minutos.
- Con las pieles de *limón* que reservamos, vamos a preparar unos crujientes

### Para ello

### pasamos las pieles por azúcar

- Car y dejamos secar.
- A continuación hervimos la *crema* y el azúcar durante 3 minutos
- Retiramos del fuego y añadimos el *jugo de limón*.

- Cuando esté lista, colocamos la mezcla en vasitos individuales y dejamos enfriar en la heladera durante 3 horas como mínimo.
- Servimos con un poco de la confitura y los crujientes de *limón* por encima.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/panna-cotta-2>