Panna cotta al marsala con caramelo de naranja

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Uvas frescas: Cantidad necesaria
Ron: 1 Medida
Marsala: 1 Medida
Triple Sec: 1 Medidas
Jugo de cramberry: 1 Medida

Caramelo de naranja

Azucar: 100 grs.
Agua: 1/2 Taza
Canela en rama: 2 Unidad
Jugo de Naranja: Cantidad necesaria
Cascara de naranja: 1 Unidad

Panna cotta

Crema de leche: 1/2 L
Gelatina sin sabor: 10 grs.
Leche: 1/4 L

Varios

Semillas de cardamomo: A gusto
Gajos de naranja: A gusto

Preparación de la Receta

Caramelo de naranja

- En una olla caliente, coloque el azúcar junto con la cáscara de **naranja**, la canela y el agua
- Deje que se forme un caramelo agregue el *jugo* de naranjas y deje *hervir* unos segundos.
- Coloque en el fondo de recipientes individuales.

Panna cotta

- En una olla, caliente la leche hasta que hierva.
- Retire y agregue la *gelatina*
- Mezcle.
- En una olla, caliente la *crema* hasta su punto de hervor.

Armado

- Mezcle la leche con *gelatina*, con la *crema*.
- Deje enfriar a temperatura ambiente.
- Coloque en los recipientes individuales la preparación ya fría y lleve a la heladera por 2 horas mínimo.

Presentación

- Desmolde y decore con gajos de *naranja* y semillas de *cardamomo*.

Trago

Suba martini

- Coloque en una coctelera todos los ingredientes y mezcle.

Presentación

- Sirva en una copa fría
- Decore con una uva.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/panna-cotta-al-marsala-con-caramelo-de-naranja