Panna Cotta con Higos y Oporto



Ingredientes

Decoración

Galletas tipo barquillo: 3 Unidades
Higos: 3 Unidades
Menta fresca: c/n

Higos

Azúcar mascabado: 40 grs
Extracto de vainilla: 5 cc
Oporto: 5 cc
Higos: 10 Unidades
Mantequilla: 20 grs

Panna Cotta

Azucar: 50 grs
Crema dulce para batir: 540 grs.
Gelatina: 8 grs
Vainilla: 1 Vaina

Preparación de la Receta

Higos

- Cortar los higos y saltearlos con *mantequilla*, azúcar moscabado, **oporto** y vainilla.
- Dejar reducir ligeramente.

Panna Cotta

- *Hervir* la *crema* con el azúcar y la vaina de vainilla.

- Hidratar la *gelatina* con agua, fundir en el microondas por 10 segundos y agregar a la *crema*.
- Verter la mezcla en copas.
- Refrigerar por 40 minutos y colocar una cucharada de higos rostizados.

Decoración

- Decorar con una mitad de *higo* natural, galletas tipo barquillo y *menta* fresca.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/panna-cotta-con-higos-y-oporto