

# Panna Cotta con Higos y Oporto



## Ingredientes

### Decoración

**Galletas tipo barquillo:** 3 Unidades

**Menta fresca:** c/n

**Higos:** 3 Unidades

### Higos

**Azúcar mascabado:** 40 grs

**Extracto de vainilla:** 5 cc

**Higos:** 10 Unidades

**Oporto:** 5 cc

**Mantequilla:** 20 grs

### Panna Cotta

**Azúcar:** 50 grs

**Gelatina:** 8 grs

**Crema dulce para batir:** 540 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>