

Panna Cotta con manzanas caramelizadas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Caramelo de aceitunas

Aceitunas negras descaroizadas: 1 cda.

Agua: 2 cdas.

Azucar: 100 grs.

Panna cotta

Crema de leche: 1 L

Manteca: 15 g

Manzanas verdes: 2 Unidades

Gelatina sin sabor: 15 grs.

Azucar: 90 grs.

Azucar: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Pele las manzanas y corte en cubos pequeños.
- En una sartén con *manteca*, saltee las manzanas
- Agregue una cucharada de azúcar y deje caramelizar.
- Retire y deje enfriar.
- Hidrate la *gelatina* sin sabor en agua fría, utilice 100gr de ésta preparación y coloque a baño maría a disolver.
- En una olla coloque la *crema* con los 90 gr de azúcar a entibiar.
- Retire del fuego y agregue la *gelatina* previamente hidratada.
- Lleve a la heladera a enfriar.
- Coloque las manzanas en moldes pequeños de budín o flan y agregue la mezcla de *crema*.
- Lleve a la heladera a enfriar por varias horas.

Caramelo de aceitunas

- Pique las aceitunas.
- Haga un caramelo claro con el azúcar a fuego bajo.
- Agregue las aceitunas y un poco de agua.

Presentación

- Sirva una panna cotta con el caramelo de aceitunas.

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