

Panna cotta de almendras

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Frutillas tibias con manteca

Frutillas: 1 k

Azúcar: 3 cdas.

Manteca: 2 cditas.

Ralladura de naranja: 1/2 cdita.

Panna cotta

Leche: 200 cc

Azúcar: 160 grs.

Crema de leche: 400 grs.

Almendras Tostadas: 1 Taza

Lavanda: 1 cdita.

Gelatina sin sabor: 6 grs.

Tejas de almendras y miel

Sal: A gusto

Azúcar: 150 grs.

Manteca pomada: 100 grs.

Almendras Tostadas: grs.

Harina: 100 grs.

Miel: 150 grs.

Preparación de la Receta

Panna cotta

- Hidrate la *gelatina* en agua fría y luego entíbiela unos instantes a baño maría.
- Coloque en una olla la *crema* de leche junto con la leche, el azúcar, las almendras enteras y la lavanda, lleve a fuego y mezcle con una cuchara de madera hasta que el azúcar se disuelva, a partir de que rompa el hervor cocine durante 2 minutos más.
- Retire, cuele y agregue la *gelatina*.
- Con la ayuda de un cucharón llene moldes individuales o siliconados con la preparación.

- Deje entibiar y luego reserve en la heladera durante 4 horas aproximadamente.

Tejas de almendras y miel

- Coloque en un bowl la *manteca* junto con el azúcar y trabájela unos minutos con una espátula, luego incorpore la *harina*, la sal, la miel y las almendras previamente tostadas, peladas y molidas, trabaje la masa con una espátula hasta unir todos los ingredientes.
- En una placa con una *plancha* siliconada coloque pequeñas porciones de la masa dejando distancia entre una y otra.
- Cocine en horno a 170°C durante 6 a 10 minutos aproximadamente.

Frutillas tibias con manteca

- Retire las hojas de las frutillas y córtelas al medio.
- En una sartén caliente con *manteca* saltee las frutillas a fuego máximo, espolvoree con azúcar y una vez disuelta por completo retire.

Armado

- Una vez firme la panna cotta retire de la heladera y para desmoldar, en una olla con agua bien caliente, sumerja los recipientes hasta la mitad del agua unos segundos y desmolde.
- En un plato coloque una panna cotta y acompañe con las frutillas calientes.

Presentación

- Decore con las tejas de almendras y miel y finas tiras de piel de *naranja*.

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