Pannacotta de hierbas con jamón crudo e higos grillados

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Leche: 300 cc
Agua: 30 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Mascarpone: 400 grs.
Gelatina sin sabor: 1 Sobre
Tomillo: 2 Ramas
Laurel: 1 Hoja
Perejil: 1 cda.

Bebida sugerida

Pinot Noir 1999:

Higos grillados

Vinagre de vino: 1 cda.
Sal: A gusto
Ajo: 1 Diente
Azucar rubia: 1 cda.
Estragón: 1 Rama
Higos: 8 k
Aceite De Oliva: 50 cc

Preparación de la Receta

- Hidrate la *gelatina* con el agua fría.
- Caliente a baño María.
- En una *cacerola* caliente la leche con el *laurel* y el *tomillo*.
- Añada la *gelatina* y baje la temperatura en un baño María inverso.
- Retire el *laurel* y el *tomillo*.
- Pique finamente el *perejil* y el *tomillo*.
- En un bowl mezcle el mascarpone con el *perejil*, el *tomillo*, la sal y la pimienta
- Integre poco a poco la mezcla de leche y *gelatina*.
- Rellene los moldes humedecidos.
- Deje enfriar en la heladera cubierta por un film hasta que solidifique.

Higos grillados

- Corte los higos al medio.
- Aplaste el *ajo*.
- En un bowl deje macerar los higos con el *ajo*, el *estragón*, el azúcar, el *vinagre* y el aceite de oliva.
- En una sartén caliente con grille los higos.
- Condimente con sal.
- Délos vuelta y termine la cocción.

Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de pannacotta.
- Espolvoree con pimienta negra recién molida.
- Al rededor sirva las *fetas* de **jamón** y los higos.
- Rocíe el plato con el *jugo* de cocción de los higos.

- Retire la pannacotta de la heladera 5 minutos antes de servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pannacotta-de-hierbas-con-jamon-crudo-e-higos-grillados