

Pannacotta de Turrón

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Palanqueta

Azúcar refinada: 3/4 ta

Sal: 1 pz

Pepitas de calabaza: 1 ta

Pannacotta

Agua para hidratar la grenetina: c/n A gusto

Azúcar: 50 Gramos

Crema para batir a temp. ambiente: 1 ta

Leche: 1 ta

Turrón blando picado: 50 Gramos

Crema para batir fría: 1 ta

Grenetina: 10 Gramos

Rama de tomillo: 1 unidad

Turrón blando: 150 Gramos

Preparación de la Receta

Para la palanqueta

- En una sartén tostar pepitas de *calabaza*, retirar del fuego y reservar.
- En la misma sartén colocar azúcar hasta formar un caramelo, agregar las pepitas de *calabaza* y una pizca de sal, mezclar hasta integrar.
- Colocar en una charola con papel encerador extender y dejar reposar, reservar

Para la pannacotta

- En una olla pequeña colocar leche, *tomillo* y turrón, cocinar a fuego medio hasta fundir el turrón

- Hidratar la *grenetina* con suficiente de agua, reservar.
- Una vez fundido el turrón, retirar el *tomillo*, agregar la *grenetina* y mezclar.
- Agregar la *crema* para batir a temperatura ambiente, mezclar hasta integrar
- Batir la *crema* para batir fría junto con el azúcar hasta montar
- Mezclar las 2 preparaciones anteriores de forma envolvente para obtener una *crema* ligera.

Para terminar

- Colocar trocitos de palanqueta en una copa, agregar un poco de *crema* cubriendo la palanqueta, terminar con turrón desmenuzado.
- Llevar a refrigeración por 1 hora.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pannacotta-de-turrón>