

PANNA COTTA CON FRESAS Y BALSÁMICO



Ingredientes Menù

140 g Panna Cotta (Panacota) - DZ1

Glassa all'aceto balsamico (Glaseado de vinagre balsámico) - D20

Ingredientes

al gusto fresas frescas

500 ml nata fresca

500 ml leche

hojas de menta fresca

azúcar glas

Chef: Gianluca Galliera

Preparación

Para 6 personas

En una sartén, poner a hervir la nata y la leche, verter el preparado en polvo para Panna cotta. Retirar del fuego y mezclar enérgicamente con un batidor mientras hierve durante unos dos minutos.

Añadir la panna cotta en los moldes individuales. Dejar enfriar y poner en el frigorífico unas tres horas. Poner la panna cotta en platos de postre y decorar con fresas frescas cortadas en rodajas y unas hojas de menta.

Completar con un hilo de Glaseado de vinagre balsámico. Servir.

Procedimiento sin gluten

Utilizar azúcar glas sin gluten.