



¿A qué saben las nubes?

PANNA COTTA DE FRAMBUESAS

Ingredientes:

400 ml de nata líquida
100 ml de leche
60 gr de azúcar
200 gr de frambuesas
4 hojas de gelatina

1.- En un bol echamos la leche y las frambuesas. Con un tenedor vamos aplastando las frambuesas hasta que nos quede bien mezclado, pero con algún trocito de fruta.

2.- Ponemos las hojas de gelatina en remojo en agua fría.

3.- En un cazo vertemos la nata líquida, la leche con las frambuesas, y el azúcar y llevamos a fuego medio. (En mi caso me gusta poco dulce, creo que el contraste con la fruta al final es más agradable, pero podemos echarle más azúcar si queremos).

4.- Antes de que llegue a hervir, apartamos del calor y añadimos las hojas de gelatina escurridas. Volvemos a calentar hasta que estas últimas se hayan disuelto bien y apagamos el fuego.

5.- Vertemos la mezcla en molde individuales. Dejamos enfriar. Una vez frío, metemos los moldes en el frigorífico y dejamos que se cuaje bien la mezcla. (Normalmente una noche entera)

6.- Desmoldamos con cuidado, y adornamos cada panna cotta con frambuesas y chocolate rallado.

Es un postre suave y fresco. Lo del chocolate rallado se debe a mi dependencia del chocolate, los no dependientes pueden perfectamente obviarlo, y sustituirlo por un coulis de frambuesas.