

RECETAS

# Panna cotta tricolor con Nutella®

Medio

4 Porciones

6 h 0 Minutos



## INGREDIENTES PARA 4 PORCIONES

480 ml de crema de leche fresca

24 g de azúcar

14 g de gelatina sin sabor

10 ml de jarabe de menta

10 ml de jarabe de fresa

60 g de Nutella® (15 g/ración)

### Para decorar

1 vaina de vainilla

Frutillas



Para preparar esta deliciosa receta, ¡20g de Nutella® por persona es suficiente!

## PROCEDIMIENTO



1

Poner la crema de leche en una cazuela, añadir el azúcar y el espesante (la gelatina), y hervir suavemente durante un minuto, removiendo constantemente. Retirla del fuego. Cuando la crema se haya calentado, dividirla en tres partes.



2

Vertir la primera parte en 3 vasos pequeños (aprox. 40 g) y dejar reposar en el refrigerador durante un par de horas. Añadir 10 ml de jarabe de menta en la segunda parte, vertir en los vasos por encima de la primera capa y dejar reposar en el refrigerador durante un par de horas. Añadir 10 ml de jarabe de fresa en la tercera parte, vertir en los vasos por encima de la segunda capa y dejar reposar en el refrigerador durante un par de horas.



3

Justo antes de servir, decorar con la ayuda de una manga pastelera, la parte superior de cada vaso con 5 g de Nutella®. Decorar con menta, fresas y la vaina de vainilla.

## Entusiasmo compartido. Compartí esta receta con el hashtag #recetanutella

Los orígenes de la panna cotta son inciertos. La región italiana del Piamonte data el nacimiento de este postre a principios del s. XIX, mientras que, en la zona de Langhe, se decía que lo inventó una mujer originaria de Hungría.

Nosotros reivindicamos haber inventado la panna cotta tricolor con Nutella®.