

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

Fresas

Menta



Para preparar esta deliciosa receta, ¡15g de Nutella® por persona es suficiente!

PROCEDIMIENTO



1

Pon la crema de leche en una cazuela, añade el azúcar y el espesante (la gelatina), y hierva suavemente durante un minuto, removiendo constantemente. Retírala del fuego. Cuando la crema se haya calentado, divídela en tres partes.



2

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



3

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

Entusiasmo compartido. Comparte 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®**.