HerZechef 🖕



POSTRES · VEGETARIANO

Panna cotta de fresa y frambuesa

20min · 4 raciones · 369 kcal

Ingredientes

- **125 gr** de fresa
- **125 gr** de frambuesa
- **4 hojas** de gelatina
- **100 gr** de azúcar
- **200 gr** de nata

COULIS

- **100 gr** de fresa
- **100 gr** de frambuesa
- **50 gr** de azúcar
- Zumo de 1/2 limón

POR RACIÓN

Proteínas	**3,9 g**
Grasas	**18 g**
Hidratos	**51 g**
Fibra	**5 g**

Elaboración

1. Poner a remojo en agua muy fría las hojas de gelatina
2. En un cazo, calentar la nata y, cuando empiece a hervir, añadir el azúcar
3. Mezclar hasta que se disuelva, añadir la gelatina bien escurrida y volver a mezclar
4. Añadir las fresas cortadas y las frambuesas, y triturar todo hasta obtener una mezcla de color rosa Barbie
5. Colar para quitar las semillas y llenar hasta arriba los moldes
6. Dejar en el frigorífico para que cuaje al menos unas 24 horas
7. Para el coulis, triturar frambuesas, fresas, azúcar y el zumo de medio limón
8. Cuando la panna cotta esté cuajada, desmoldar con cuidado pasando un cuchillo por los lados
9. Echar coulis por encima y decorar

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 🖕
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto