



Panna cotta con reducción de balsámico



Categoría

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Medio



Com quem?

Con la familia



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



500ml de Gallo Vinagre
Balsámico de Módena

- 4 cucharadas de azúcar moreno
- 250ml de crema
- 250ml de leche
- 3 hojas de gelatina
- 25g de azúcar
- 1 vaina de vainilla
- 500g de fresas
- Menta, al gusto

Modo de preparación

1

Poner el vinagre balsámico en una cacerola. Cuando empiece a hervir, añade dos cucharadas de azúcar moreno y mezcla.

2

Bajar el fuego y cocer lentamente, removiendo de vez en cuando para que no se pegue al fondo, hasta que se haya reducido un poco más de la mitad.

3

Dejar enfriar completamente y guardar en un tarro.

4

Remojar las hojas de gelatina en agua fría.

5

En un cazo, mezclar la nata con la leche, el azúcar y la vaina de vainilla partida en dos y sin las semillas. e o açúcar. Deixe ferver e em seguida retire a vagem de baunilha e mergulhe as folhas de gelatina escorridas.

6

Mezclar hasta que se disuelva la gelatina. Vierta la mezcla en moldes para magdalenas o ramequines.

7

Para el almíbar, poner a hervir las fresas con el azúcar moreno restante y un poco de agua. Llevar a ebullición. que o açúcar se dissolva e que os morangos cozinhem ligeiramente.

8

Retira la mitad de las fresas y resérvalas, luego tritura el resto con una batidora de mano.

9

Desmoldar las pannacottas, decorar con las fresas, el almíbar y el azúcar reducido en Gallo Vinagre Balsâmico de Módena.

Produtos utilizados



Balsâmico de Módena

Vinagre Premium



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide