

Receta de Panna Cotta De Limón Con Mango

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo un postre que es de origen italiano, es muy refrescante y resulta delicioso para tomar en esta época veraniega.

Ingredientes

- Leche entera o semi (200ml)
- Crema de leche (nata 100ml)
- Yogur de limón (100ml)
- Zumo de un limón
- Azúcar (50grs)
- Gelatina neutra o de limón (dos láminas)

Modo de Preparación

1. Hidratar las láminas de gelatina en agua, que queden cubiertas
2. En una cacerola poner la leche, la nata y el yogur
3. Añadir el zumo de limón, la piel del limón y el azúcar y cocinar a fuego mínimo hasta que rompa a hervir
4. Retirar de fuego y añadir la gelatina, removiendo hasta que se disuelva
5. Untar un molde con un poco de aceite y volcar la mezcla
6. Dejar en el frigorífico hasta que se enfríe bien
7. Desmoldar con cuidado y servir acompañado de unos trozos de mango y zumo de naranja y... a disfrutar!!!!
8. Podéis hacerlo en molde individuales si es vuestro gusto.