



## Panna cotta con gelatina de nectarinas

### Ingredientes

#### Gelatina de fruta:

- 250 g de nectarinas troceadas (3 o 4 piezas)
- 30 g de azúcar
- 5 g de gelatina sin sabor en láminas (1 hoja y 1/2)
- Una cucharada o dos de zumo de naranja (opcional)

#### Panna cotta:

- 250 ml de nata (35%)
- 35 g de azúcar
- 1 cda de leche condensada (opcional)
- 1 cda de extracto o aroma de vainilla
- 5 gr (lámina y 1/2) de gelatina sin sabor

### Preparación:

Primero hacemos la **gelatina de fruta**: ponemos a hidratar las láminas de gelatina en agua. A continuación hacemos puré los trozos de nectarina y agregamos el azúcar y chorrito de zumo de naranja, si queremos que quede más fluida la mezcla.

Agregamos la gelatina hidratada (le damos primero un estrujón para escurrirle el exceso de agua); volvemos a meterle la batidora de mano, procurando que el puré de fruta quede perfectamente licuado (me pasó la primera vez que lo hice que se me quedaron algunos tropezones de gelatina en el puré, una sensación bastante desagradable en un postre tan cremoso y suave).

Vertemos la mezcla de nectarina en recipientes o vasitos transparentes y las colocamos inclinadas en el congelador; yo usé un trapo de cocina limpio para mantenerlas en su sitio durante el enfriado. Ojo a la palabra: **enfriado**, es decir, dejamos la mezcla unos 30-35min. hasta que adquiriera una textura firme, pero cuidando de que no llegue a congelarse. Si vemos que esto empieza a ocurrir, la pasamos a la nevera.

Seguimos con la **panna cotta**: ponemos a hidratar las láminas de gelatina en agua. Calentamos la nata a fuego medio durante unos 10 minutos, removiendo bien pero sin dejar que llegue a hervir en ningún momento. Agregamos la leche condensada (mis disculpas por este invento a cualquier italiano que esté leyendo esto), el azúcar y la vainilla; removemos durante un minuto.

Retiramos rápido la nata del fuego y le agregamos la gelatina, removiendo muy bien hasta que se disuelva completamente, de modo que no quede el más mínimo y molesto rastro de gelatina sólida.

Dejamos que se enfríe unos minutos, y transcurrido este tiempo, vertemos la nata en los vasos con la gelatina de fruta. Guardamos en el frigorífico durante al menos una hora antes de servir. Para adornar, cortamos gajos de fruta (en este caso de paraguay, que al ser más achatado quedaba más mono) y una hojita de yerbabuena.