



NUESTRAS RECETAS

PANNA COTTA CON CREMA DE ORUJO PANIZO (ORUJOS PANIZO)



INGREDIENTES:

Panacota

- 275 ml de nata 35% m.g.
- 150 ml de crema de orujo Panizo
- 45 g de azúcar glas
- 250 gr de queso Mascarpone
- 10 g de gelatina en polvo

Base de chocolate

- 100 ml de nata
- 100 g de chocolate para postres
- 25 g de mantequilla

PREPARACIÓN:

Calentamos en un cazo 250 ml de nata, la crema de orujo Panizo, el queso y el azúcar. Removemos lentamente hasta que quede bien mezclado.

Los 25 ml de nata que sobran se usan para disolver la gelatina en primer lugar, para después echar al cazo mientras se remueve.

Echamos la mezcla en los moldes que queramos usar aunque siempre dejando un pequeño espacio para la futura base de chocolate. Se deja en la nevera cerca de 4 horas.

Para esta base se derrite el chocolate con un poco de nata y mantequilla hasta conseguir una buena mezcla. Se vierte encima de los moldes anteriores y se vuelve a meter a la nevera hasta que esté frío y bien cuajado.

Desmoldar y decorar al gusto aunque sugerimos fresas, frambuesas u otros frutos rojos.

Receta sacada de la web [Cocinero antes que Fraile](#)