

## Panna cotta de Pistacho

Suave y cremosa panna cotta, con delicado sabor a pistacho. La panna cotta es un postre versátil que podemos saborizar o aromatizar de manera sencilla añadiendo ingredientes en caliente. La materia grasa de la nata actuará como conductora de sabores y aromas potenciándolos.



10 min



6 raciones



Fácil



€

### Ingredientes

- 300 ml de nata 35%MG **Président Profesional**
- 200 ml de leche entera **Président Profesional**
- 20 g de azúcar
- 3 hojas de gelatina (6 gr)
- 70 g Praliné o Crema de pistachos.
- Pistachos para decorar
- Crocanti de almendra y polvo de bronce (opcional)

### Preparación

- Hidratar la gelatina en agua fría.
- Calentar la leche, nata y azúcar sin que llegue a hervir.
- Incorporar el praliné de pistacho a la nata caliente con ayuda de una lengua.
- Incorporar la gelatina escurrida.
- Dosificar en vasitos o en flaneras.
- Refrigerar hasta que gelifique, al menos 2 horas.
- Decorar con trocitos de pistachos y crocanti de almendra con polvo de bronce.



### Consejo del Chef

Podemos utilizar otros pralinés como el de almendra o avellana, y añadir algo de cacao. Es importante ajustar el dulzor de la panna cotta en relación al praliné o crema utilizados.

