



# Panna cotta con coulis de frutos rojos

Vegano

Sin Gluten

## Ingredientes 2-4 personas

70g de Leche

100g de Nata 35% M.G.

13g de Azúcar

1/3 Vaina de vainilla

2 g de Gelatina en láminas

80 g de Frutos rojos congelados

Media Cucharadita de Endulzante

Un chorrito de zumo de limón

## Ingredientes 6-10 personas

200g de Leche

300g de Nata 35% M.G.

40g de Azúcar

1 Vaina de vainilla

6 gramos de gelatina en láminas

250g de Frutos rojos congelados

1 Cucharadita de Endulzante

Un chorrito de zumo de limón

## Ingredientes 12-16 personas

400g de Leche

600g de Nata 35% M.G.

80g de Azúcar

2 Vainas de vainilla

12g de Gelatina en láminas

500g de Frutos rojos congelados

2 Cucharaditas de Endulzante

Un chorrito de zumo de limón

## Preparación

En un cazo calienta la nata, la leche, el azúcar con las semillas de la vaina de vainilla. No es necesario que llegue a hervir. Aparta del fuego. En un bol con agua fría y hielo hidrata las láminas de gelatina, hasta que estén blanditas. Incorpora las laminas de gelatina hidratadas al cazo con la mezcla de leche y nata. Con ayuda de unas varillas disuelve hasta que la gelatina se integre por completo. Cuela y pásalo a unos vasitos. Cuando se entibie mételos en la nevera. Para preparar el coulis, pon en un cazo los frutos rojos congelados con un chorrito de zumo de limón y el endulzante que quieras. Deja que cueza a fuego lento hasta que se poche todo mucho y esté bien reducido. Prueba y rectifica de endulzante. Sirve el coulis sobre la panna cotta.