Panna cotta de hierbas alpinas con caramelo de manzana

Receta de V-ZUG AG



Preparación	20 Min.
Tiempo de reposo	6 H
Tiempo de cocción	5 Min.
Porciones	6

Panna cotta aromatizada con hierbas alpinas, acompañada de manzanas caramelizadas para una nota cálida y afrutada. Un postre con sabores claros y dulzura suave con un toque de flor de sal para el equilibrio.

Panna cotta

500 ml nata entera

100 ml leche

50 g azúcar

1 cda Mezcla de hierbas alpinas, (p. ej., té)

3½ hojas gelatina, remojado en agua fría, escurrido

Caramelo de manzana

100 g azúcar

1 cda azúcar

2 manzanas ácidas, (por ejemplo, Braeburn), peladas, cortadas en rodajas finas

25 g mantequilla

100 ml nata entera

un poco flor de sal

Panna cotta

Coloca la nata, la leche y el azúcar en una cacerola, y llévalos lentamente a ebullición a fuego medio-alto (nivel 6-7). Reduce el calor (nivel 4), añada la mezcla de hierbas y deje hervir a fuego lento durante aproximadamente 5 minutos. Retire la sartén del fuego, escurra la gelatina, añádala a la mezcla y remueva hasta que se disuelva. Cuele la mezcla a través de un colador fino en los moldes y déjela enfriar. Cubra los moldes y deje que se solidifiquen en el refrigerador durante al menos 4 horas.

Manzana-Caramelo

Coloca el azúcar y el agua en una sartén ancha, calienta a fuego medio-alto (nivel 6-7), moviéndola suavemente hasta que se caramelice a un color dorado. Reduzca el calor (nivel 5), añada rodajas de manzana y mantequilla, y deje que la mantequilla se derrita. Vierta la nata y llévela a ebullición a fuego alto (nivel 7). Reduzca el fuego (nivel 3-4) y deje que hierva a fuego lento, removiendo ocasionalmente hasta que espese ligeramente. Transfiere el caramelo a otro recipiente y deja que se enfríe. Sirva la panna cotta ya sea en los moldes o desmoldada en platos. Vierta el caramelo de manzana por encima y espolvoree con un poco de flor de sal.

Consejos

En lugar de nata, el caramelo también se puede reducir con zumo de manzana.

En lugar de gelatina, se puede usar 1 cucharadita rasa (aprox. 3 g) de agar agar.

Accesorios

6 moldes con una capacidad aproximada de 100 ml cada uno

Sartén con tapa (aprox. 20 cm ø)

Información complementaria

Creado el	13.04.2026