PANNA COTTA DE VAINILLA, TAPIOCA DE FRAMBUESA Y GRANITA DE FRESA

DIFICULTAD: ●●● Alta
REQUIERE AYUDA: Sí
PORCIONES:

INGREDIENTES

PARA LA PANNA COTTA:

- *500 ml de crema para batir*
- *1 vaina de vainilla*
- *½ cda de grenetina o gelatina* en lámina
- *½ tza de azúcar*

PARA LA TAPIOCA DE FRAMBUESA:

- *1 tza de agua*
- *½ tza de frambuesas*
- *2 ½ cdas de azúcar*
- *¼ de tza de tapioca* o yuca

PARA LA GRANITA DE FRESA:

- *1 tza de fresas*
- *1 tza de agua*
- *½ cda de azúcar*

PROCEDIMIENTO

PARA LA PANNA COTTA:

1. Hidratar las láminas de grenetina en agua fría.
2. Calentar la crema, el azúcar y agregarle las semillas de la vaina de vainilla. Al momento que la crema hierva, agregar la grenetina y verificar que esté bien disuelta.
3. Pasar a un molde y enfriar hasta que gelifique.

PARA LA TAPIOCA DE FRAMBUESA:

1. Cocinar la tapioca o yuca en agua hirviendo por 4 minutos.
2. Licuar las frambuesas con el agua y azúcar y luego colar la mezcla anterior.
3. Agregar a la tapioca y refrigerar.

PARA LA GRANITA DE FRESA:

1. Licuar las fresas con el agua y el azúcar y vaciar el contenido en un contenedor.
2. Congelar.
3. Cuando esté duro, rallar con la ayuda de un tenedor.

Para montar

1. Colocar la panna cotta en un plato. Agregar la tapioca de frambuesa y frutos rojos. Luego agregar la granita raspada encima.