



PANNA COTTA DE DULCE DE LECHE CON NOUGATINE

Ingredientes (para 2 personas):

Para la panna cotta

- 200 ml nata líquida
- 110 g dulce de leche
- 4 g hojas de gelatina

Para la nougatine

- 40 g azúcar glas
- 5 g mantequilla
- 15 g cacahuets tostados
- 20 g avellanas tostadas
- 5 g sésamo
- 5 g almendras fileteadas

Elaboración:

1. Preparar la panna cotta: hidratar las hojas de gelatina en abundante agua fría durante 10-15 minutos.
2. Poner la nata y el dulce de leche en un cazo a fuego bajo y llevar a ebullición sin dejar de remover para que no se pegue al fondo.
3. Retirar del fuego y añadir la gelatina previamente hidratada y muy bien escurrida.
4. Mezclar para que se disuelva completamente.
5. Verter en los recipientes deseados y dejar enfriar a temperatura ambiente.
6. Reservar en la nevera un mínimo de 4 horas.



7. Para la nougatine: poner el azúcar en un cazo y hacer un caramelo dorado (cuidado de no quemarlo porque amarga).
8. Añadir la mantequilla y mezclar bien.
9. Incorporar los frutos secos tostados y mezclar nuevamente hasta que el caramelo envuelva los frutos por completo.
10. Verter en un tapete de silicona o papel vegetal sobre bandeja de horno y extender rápidamente con la espátula para que sea lo más fino posible.
11. Dejar enfriar a temperatura ambiente y mucho cuidado con las quemaduras.
12. Una vez frío romper la nougatine con las manos en trozos irregulares y colocar al lado de la panna cotta gelificada.
13. Conservar la nougatine a temperatura ambiente en un recipiente hermético para que se mantenga crujiente, pero ¿quién quiere conservarla cuando podemos comérsola?