

---

# VASITOS DE PANACOTA CON COULIS DE FRESA

INGREDIENTES PARA 6 VASITOS DE 140 ml

- 500 ml de leche de almendras
- 10 g de gelatina alimentaria (o 4 g de agar- agar)
- 1 cucharada de miel de acacia

PARA EL COULIS

- 500 g de fresas + cantidad al gusto para la decoración
- Unas hojas de menta
- 1 cucharada de miel de acacia

## PREPARACIÓN

**Panacota.** Poner en remojo la gelatina alimentaria en agua muy fría durante 10 minutos. Calentar la leche de almendras añadiendo también la miel y ponerlo todo a 60 grados (puedes comprobar la temperatura con un termómetro de cocina).

Derretir en la mezcla la gelatina bien escurrida, removiendo bien con la cuchara. Dejar enfriar a temperatura ambiente. Verter el contenido en los 6 vasos y ponerlos en el frigorífico durante al menos 3 horas para que se solidifique la mezcla.

**El coulis.** Mientras tanto, preparar el coulis de fresa. Lavar y cortar las fresas en trozos pequeños después de quitarles el tallo. Ponerlas en una sartén antiadherente y cocinar a fuego lento durante 10 minutos hasta obtener un puré. Pasar toda la mezcla por un colador de malla estrecha para eliminar las semillas.

## EMPLATADO

Después de 3 horas, sacar la panacota del frigorífico y añadir una capa de coulis de fresa repartiéndolo en 6 vasos. Volver a enfriarlo todo en la nevera durante al menos 1 hora. Decorar cada vaso de panacota con rodajas de fresas y hojas de menta.

## NOTA

\*Si optas por el agar-agar en lugar de por la gelatina alimentaria, procede de la siguiente manera: en una cacerola, verter los 500 ml de la leche de almendras fría y disolver en ésta el agar-agar. Luego llevar la mezcla a ebullición, removiendo constantemente y, cuando empiece a hervir, dejar que se cocine durante otro minuto.

Apagar el fuego y verter la mezcla en los vasos, dejar enfriar a temperatura ambiente y luego en el frigorífico. A diferencia de la gelatina, que permite obtener una consistencia elástica y blanda como la de la panacota, el agar-agar tiene una consistencia más compacta.

