

PANACOTA DE VAINILLA CON SALSA DE MANGO

Ingredientes:

Rinde: 5 porciones

Panacota

- 2 cucharadas de gelatina sin sabor
- 4 cucharadas de agua
- 4 cucharadas de Nativia Granulado
- 1 y ½ taza de leche
- 1 taza de crema dulce
- 1 cucharada de esencia de vainilla transparente

Salsa de mango

- 3 tazas de mango maduro picado en cuadritos
- 1 limón
- 1 naranja
- ¼ de taza de Nativia Granulado

Decoración

- Hierba buena
- Lonjas o cuadritos de mango
- 4-5 copas de vidrio

Preparación:

1. En un bowl de vidrio o cerámica, mezclá el agua y la gelatina. Cuando esta espese, metela al microondas por 10 segundos.
2. Por otro lado, combiná el Natuvia, la leche y la vainilla en una olla antiadherente y calentá la mezcla sin dejarla hervir. Cuando veás burbujas en los lados, mezclá la gelatina hasta que se disuelva por completo. Pasá la mezcla por un colador para filtrar cualquier grumo.
3. Poné el bowl sobre otro más grande con hielo y agua (baño maría invertido). Agregá la crema dulce y mezclá hasta que se incorpore por completo y espese un poco.
4. Dividí la mezcla entre 4 o 5 copas, dependiendo del tamaño que querás hacerlas. Cubrilas con plástico y llevalas a refrigeración por al menos 2 horas.

Salsa de mango

5. En una olla, colocá el mango maduro picado, el jugo del limón y la naranja y el Natuvia. Cocinalo a fuego medio por al menos 15 minutos revolviendo constantemente, hasta que sintás que la textura del mango ha suavizado.
6. Luego, licuá la mezcla hasta obtener una salsa sedosa. Dejá reposar y enfriar a temperatura ambiente.
7. Cuando la salsa de mango esté a temperatura ambiente, servila sobre cada copa encima de la panacota y llevala a refrigerar por otras dos horas.
8. Podés servir las copas decoradas con cuadritos o lonjas delgadas de mango y hojas de hierbabuena.