



## PANNA COTTA DE CALABAZA CON SABLÉ DE PARMESANO

### Ingredientes (para 4/6 personas):

#### Para la panna cotta de calabaza

- 3 hojas de gelatina (= 6 gramos)
- C.s. curry en polvo
- 400 g calabaza (peso neto)
- C.s. caldo de verduras
- 200 ml nata líquida

#### Para el sablé de parmesano

- 1 puñado de avellanas
- 20 g harina de trigo
- 10 g parmesano rallado
- 15 g mantequilla
- Sal, pimienta negra

---

### Elaboración:

1. Hidratar las hojas de gelatina en agua fría.
2. Trocear la calabaza en dados y rehogar dos minutos en una cazuela con una nuez de mantequilla.
3. Cubrir al ras con caldo de verduras, subir el fuego y cuando empiece la ebullición tapar y cocinar a fuego bajo hasta que la calabaza esté tierna.
4. Filtrar y reservar el caldo resultante.
5. Triturar los dados de calabaza junto con la mitad de la nata e ir añadiendo la nata restante poco a poco hasta obtener una crema lisa y homogénea.
6. Añadir caldo de verduras reservado si fuera necesario hasta conseguir la textura fina deseada.
7. Poner a punto de sal, pimienta negra y añadir curry en polvo al gusto.



8. Escurrir muy bien las hojas de gelatina y añadir a la crema caliente. Mezclar hasta disolver por completo.

9. Poner la crema en una jarra dosificadora y verter delicadamente en los vasos de presentación.

10. Dejar enfriar a temperatura ambiente y reservar en la nevera varias horas hasta que la panna cotta esté completamente cuajada.

11. Para preparar el sablé de parmesano mezclar en un bol la mantequilla pomada junto con la harina hasta obtener una especie de arena.

12. Añadir el parmesano rallado y mezclar de nuevo. Incorporar las avellanas picadas a groso modo y hacer montoncitos sobre un tapete de silicona o papel vegetal.

13. Hornear a 200° C en horno precalentado con calor arriba y abajo hasta que los bordes comiencen a dorarse. Sacar del horno y dejar enfriar por completo.

14. Justo antes de servir trocear los sablés y colocar delicadamente encima de nuestra panna cotta junto con avellanas troceadas, cebollino picado y espolvorear con pimentón ¡UN ESPECTÁCULO!

*\* Añadir el sablé de parmesano troceado justo antes de servir para que no se reblandezca en la nevera.*

*\* La panna cotta se puede dejar hecha con antelación 24 horas y decorar en el último momento.*

*\* Puede servir como entrante o aperitivo dependiendo del recipiente en el que lo presentemos.*