

# (Panacotta de cítricos)

## Preparación:

■ Preparar el jarabe de vainilla hirviendo el agua con el azúcar y las vainas de vainilla ralladas. ■ Dejar reposar, añadir el KIRI y reservar. ■ Ablandar la gelatina en agua fría. ■ Pelar parte de las naranjas y pomelos. Cortarlos en dados. ■ Exprimir las naranjas y los pomelos para obtener medio litro de zumo. ■ Calentar el zumo, añadir el licor de naranja y disolver la gelatina. ■ Volcar la crema con KIRI en los vasos de cocktail. Añadir los dados de fruta y el zumo con la gelatina. ■ Dejar enfriar.



INGREDIENTES	CANTIDAD PARA 20 COMENSALES
KIRI	0,800 kg
Naranjas	900 g
Pomelos	900 g
Vainas de vainilla	2 uds
Azúcar	200 g
Gelatina	12 g
Licor de naranja	2 cl
Agua	20 cl

DIFICULTAD  
Mínima

COSTE  
POR RACIÓN  
0,60 €