

Panna cotta rosa de hibisco con crumble de pimienta

Esta hermosa [panna cotta rosa](#), con su característico y delicado temblor, resulta fragante y floral gracias a la combinación de flores secas de hibisco y agua de rosas infundidas en la nata. Se sirve con un crumble elaborado con avena, pistachos y pimienta rosa ligeramente machacada, aportando un interesante contraste de textura. Es un postre vistoso, lleno de color y con un sabor que recuerda al delight turco.

Ingredientes

Para la panna cotta rosa

300 ml de nata para montar
100 ml de leche entera
40 g de azúcar extrafino
8 g de flores secas de hibisco
2 1/2 hojas de gelatina de grado platino
1 1/2 cucharaditas de agua de rosas
Pétalos de rosa secos, para decorar
4 frambuesas, cortadas en rodajas, para decorar
Miel, para rociar

Para el crumble

40 g de copos de avena
30 g de harina de trigo
40 g de mantequilla con sal, fría y cortada en dados
30 g de azúcar extrafino
40 g de pistachos, finamente picados, más un poco extra para decorar

1 cucharadita de pimienta rosa, ligeramente machacada

Elaboración

Pon en un cazo la nata, la leche, el azúcar y el hibisco a fuego bajo, removiendo hasta que el azúcar se disuelva. No dejes que llegue a hervir.

Retira el cazo del fuego, cúbrelo y deja infusionar durante 10 minutos. Mientras tanto, pon las hojas de gelatina en un bol con agua fría para que se ablanden.

Cuela la nata, que ya debería haber tomado un tono rosado, a través de un colador fino sobre un cazo limpio, presionando ligeramente las flores de hibisco para extraer más sabor. Vuelve a poner la mezcla a fuego bajo solo para templarla. Escurre bien la gelatina para eliminar el exceso de agua e incorpórala batiendo hasta que se disuelva por completo. Retira del fuego y añade el agua de rosas.

Enjuaga con agua los moldes que vayas a utilizar y sacude el exceso para que queden apenas humedecidos. Vierte la mezcla de panna cotta en los moldes y enfría, sin cubrir, durante 30 minutos. Después cúbrelos y deja enfriar al menos 4 horas o, mejor aún, toda la noche.

Para preparar el crumble, precalienta el horno a 170 °C. Pon en un bol la avena, la harina, la mantequilla, el azúcar y una pizca de sal. Mezcla con las yemas de los dedos hasta obtener una textura parecida a migas gruesas de pan. Añade los pistachos y la pimienta rosa, mezcla bien y reparte la preparación de forma uniforme sobre una bandeja de horno forrada con papel. Hornea durante 12-15 minutos, removiendo a mitad de cocción, hasta que quede dorado y crujiente. Sácalo del horno y deja que se enfríe por completo.

Para servir, sumerge brevemente cada molde en agua templada, desmolda sobre un plato y retíralo con cuidado. Reparte una

cantidad generosa de crumble alrededor, decora con las frambuesas, más pistachos y termina con un hilo de miel.