

# Pannacotta de aguacate y falso hueso de higo pico y cacao

**By Niki Pavanelli**

Seguro de sí mismo, 100% italiano de nacimiento y 100% canario por su amor a nuestra isla. **Niki Pavanelli**, nacido en Bolonia, desembarca en Tenerife para poner en valor la importancia de la esencia de la [cocina italiana](#) hace ya más de 15 años, tras formarse en diferentes proyectos en Italia y alrededor del mundo. En 2018 toma las riendas de Il Bocconcino by Royal Hideaway.

## Ingredientes

Nata 1/2 l

Leche 1/2 l

Aguacate 1 grande

Azúcar 220 gr

Higo pico 6 un

Manteca cacao q.b. (por baño)

Cacao en polvo q.b. (por color baño)

Gelatina 4 hojas

Agar agar 2 gr

Vainilla 1/3 de vain

## Preparación

En una cacerola ponemos la nata, el azúcar, la vaina de vainilla a fuego lento.

Por otro lado, [limpiamos](#) el aguacate, sacamos la pulpa y la agregamos en un bol con la leche y finalmente trituramos hasta obtener una crema.

Colamos la crema en otro bol, y vertemos, colando e incorporando poco a poco la nata aromatizada al resto del compuesto.

A este punto agregamos a la mezcla las hojas de gelatina y volvemos a llevar a semi ebullición.

Nuestra pannacotta está lista para ponerla en los moldes , yo personalmente utilizo la misma cascara del medio aguacate y la aprovecho por el emplatado final ; dejamos reposar en la nevera.

A este punto pelamos el higo pico y pasamos la pulpa por un colador hasta obtener la pulpa sin pepita.

La ponemos en una cacerola y cuando este casi hirviendo agregamos el agar agar, hervimos un par de minuto y colamos en molde de media esfera. Los reservaremos en el congelador hasta que no estén bien congelado.

Preparamos por otro lado el baño del bon bon con la manteca de cacao y le vamos dando un color marrón muy claro utilizando el cacao amargo en polvo. Cuando esté listo y bien incorporado el cacao con la manteca, sacados la media esfera, las pinchamos en la parte plana al centro con una aguja muy fina y procedemos a bañar los bon bon . Enfriamos y reservamos. (muy importante la temperatura de la manteca).

## Pasión & Tradición

A este punto tenemos ya los dos elementos y preparaciones

principales hecha y procedemos al emplatado.

[Ahumamos](#) al momento delante al cliente con su hoja de aguacate.



Niki Pavanelli