

Crema de arroz con leche

Preparación

Para la masa del arroz En una olla adecuada a tamaño romper el arroz entre el agua con un buquet hecho con la canela y la vainilla. Hacer una especie de papilla en la que el grano naturalmente no queda cocido pero sí empastado. Para la leche Poner la leche o la mezcla de leche y nata en una olla de tamaño adecuado a hervir. Verter un hilo de agua previamente en la olla para evitar que se pegue en el hervor. Levantar el hervor. Para el arroz con leche Unir en una tercera olla el resultado de las dos anteriores. Hervir la leche en olla a parte. Cocer a fuego medio-alto durante unos cuarenta minutos como mínimo no permitiendo que la reducción de la leche provoque que pegue la olla. El resultado de la reducción se nota especialmente en la cremosidad y la densidad de la mezcla Cuando tengamos la textura deseada agregar la mantequilla previamente empomada con cuidado, sin dejar de remover. Cuando se agregue toda la mantequilla, volver a remover y esperar a que el arroz adquiera de nuevo la textura anterior. En ese momento apagar el fuego y apartar la olla. Fuera del fuego agregar el azúcar en forma de nieve paulatinamente. Seguir removiendo bien y mezclar el arroz con el azúcar. Servir en boles o fuentes Dejar reposar y que enfrie a temperatura ambiente. Montaje final del plato Caramelizar con azúcar blanquilla y la ayuda de una pala quemadora.

Ingredientes

Ingredientes para 8 personas

Para la masa del arroz

125 gramos de arroz (tipo SOS, normal vamos)

175 gramos de agua

1 palo de canela

1 vaina pequeña y más bien mala y seca de vainilla

Para la leche

1625 gramos de leche fresca

O en su defecto

1500 gramos de leche entera

125 gramos de nata

Para el arroz con leche

Resultado de apartado de masa del arroz

Resultado de apartado de la leche

62,5 gramos de mantequilla

250 gramos de azúcar

1,25 gramos de sal

Utensilios

Boles

Cazos

Colador

Cuchillos

Espumadera

Ollas

Hilo de bridar

Sartenes

Lengua grande que aguante temperatura

Cuchara grande de madera o de poliuretano

Tenedores y cucharas de apoyo

Instructor destacado



Marcos Morán

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida


SUPERMERCAD