



Crema de arroz con leche

Descripción

default watermark



He descubierto este postre, que a pesar de ser un poco «contundente» (aunque le he quitado azúcar), de vez en cuando nos lo podemos permitir, ¡Un capricho nunca viene mal!

Otras recetas fresquitas para el verano:

[Crema de naranja y canela](#) , [Vasitos de pera y crema de yogur](#) , [Crema de lima](#) , [Crema fría de galletas](#) , [Copa de crema de melocotón](#) .

Ingredientes: Dependiendo de los moldes para 14 unidades)

- 200 ml de nata.
- 1,8 l de leche. Entera, desnatada. Al gusto.
- 300 gr de arroz redondo.
- 180 gr de azúcar.
- 200 gr de mantequilla.
- 1 rama de canela.
- 1 pizca de sal.
- La corteza de un limón.

Para decorar con crujiente/peineta de caramelo (opcional):

- 3 cucharadas soperas colmadas de azúcar.
- Unas gotas de limón.
- 1 chorrito de agua.

Preparación:

En una cazuela amplia introducimos el arroz, la leche, la nata, la rama de canela y la corteza de limón. Llevamos a ebullición sin dejar de remover con una espátula. Bajamos el fuego al mínimo sin que deje de hervir y cocinamos hasta que el arroz esté blandito, **el arroz quedarÃ¡ muy cocido**. Pasado el tiempo incorporamos el azúcar, la pizca de sal y la mantequilla en taquitos. Cocinamos hasta que quedo todo bien emulsionado, sin dejar de remover.





Retiramos la rama de canela y la corteza del limÃ³n y trituramos con una batidora. Pasamos la crema a los cuencos elegidos y dejamos enfriar.





De la peineta de caramelo.

Echamos los ingredientes en una sartÃ©n antiadherente, ponemos a fuego medio hasta que se forme un caramelo rubio, retiramos del fuego y vertemos haciendo figuritas **con cuidado de no quemarnos**, sobre un papel de horno. Llevamos a la nevera y dejamos que solidifique.



Podemos añadir fruta a la decoraci3n yâ?!

Â¡BUEN PROVECHO!

Consejo: Se puede hacer con antelaci3n dejando el caramelizado y la decoraci3n para el 3ltimo momento. La receta original de este postre llevaba demasiado az3car y demasiada mantequilla para mi gusto, as3 que le he puesto lo que me parec3a correcto. Es un postre

contundente, pero de vez en cuando un caprichito¿!

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias¿! a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categorías

1. Arroces
2. Postres
3. Postres sin horno
4. Recetas navideñas y festivas
5. Recetas sin horno

Fecha de creación

agosto 13, 2021

Autor

admin