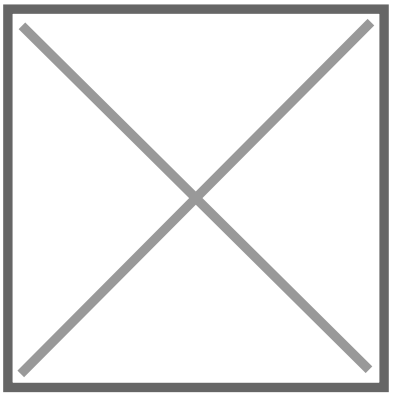
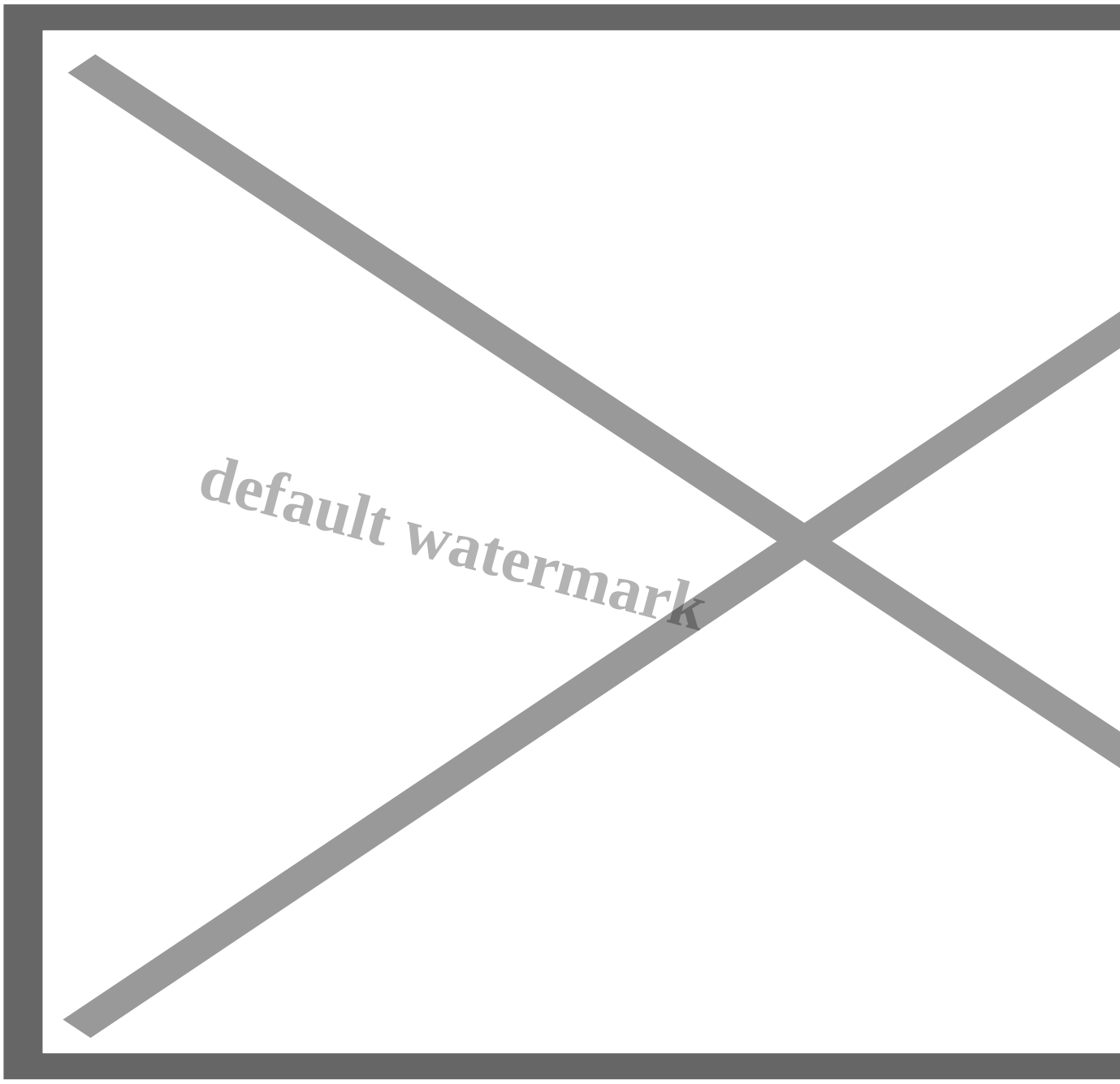


Crema de arroz con leche

DescripciÃ³n

default watermark



He descubierto este postre, que a pesar de ser un poco Â«contundenteÂ» (aunque le he quitado azÃºcar), de vez en cuando nos lo podemos permitir, Â¡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 frÃa de galletas* , *Copa de crema de melocotÃ³n* .

Ingredientes: Dependiendo de los moldes para 14 unidades)

- 200 ml de nata.
- 1,8 l de leche. Entera, desnatadaâ?¦ Al gusto.
- 300 gr de arroz redondo.
- 180 gr de azÃºcar.
- 200 gr de mantequilla.
- 1 rama de canela.
- 1 pizca de sal.
- La corteza de un limÃ³n.

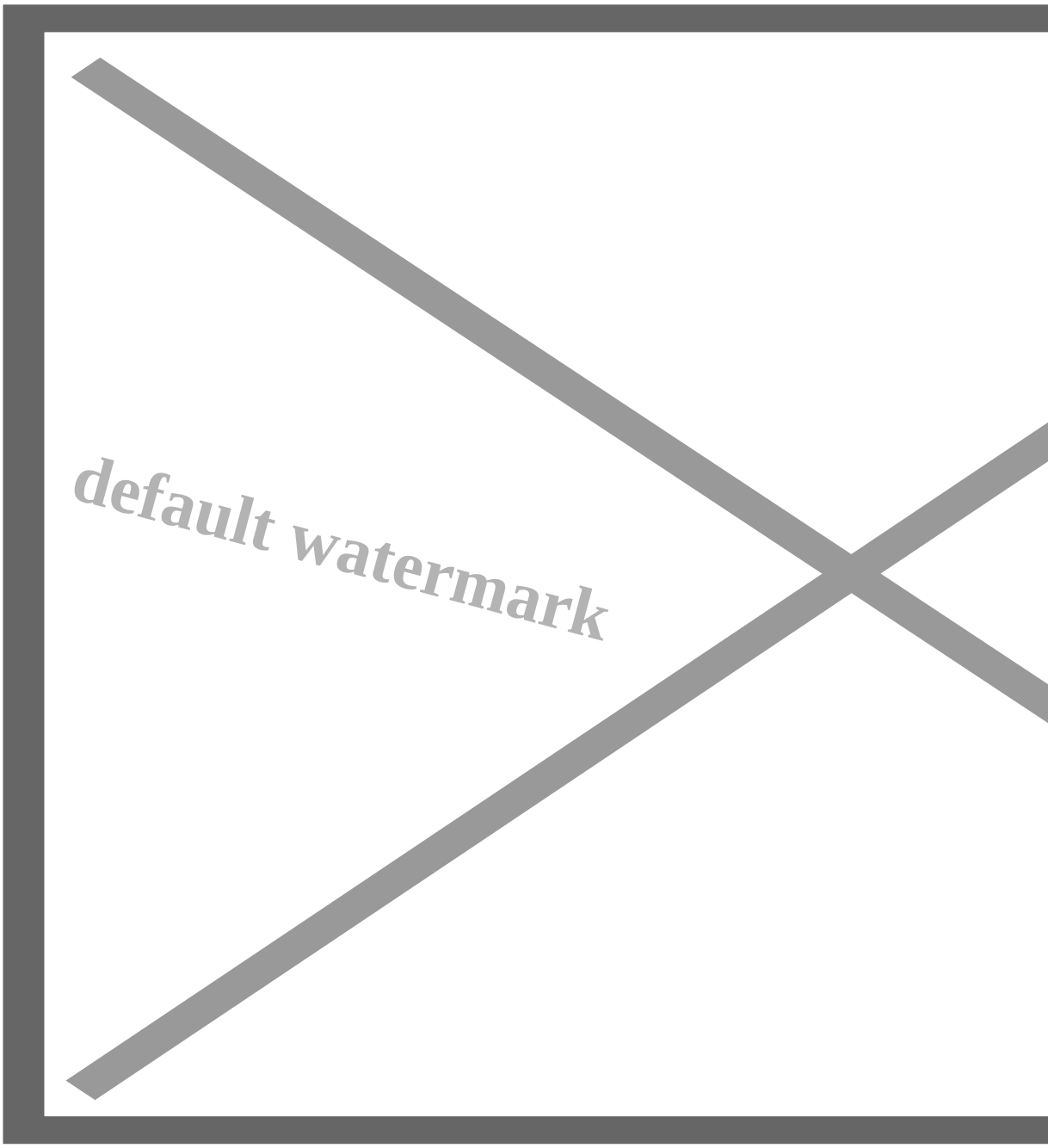
Para decorar con crujiente/peineta de caramelo (opcional):

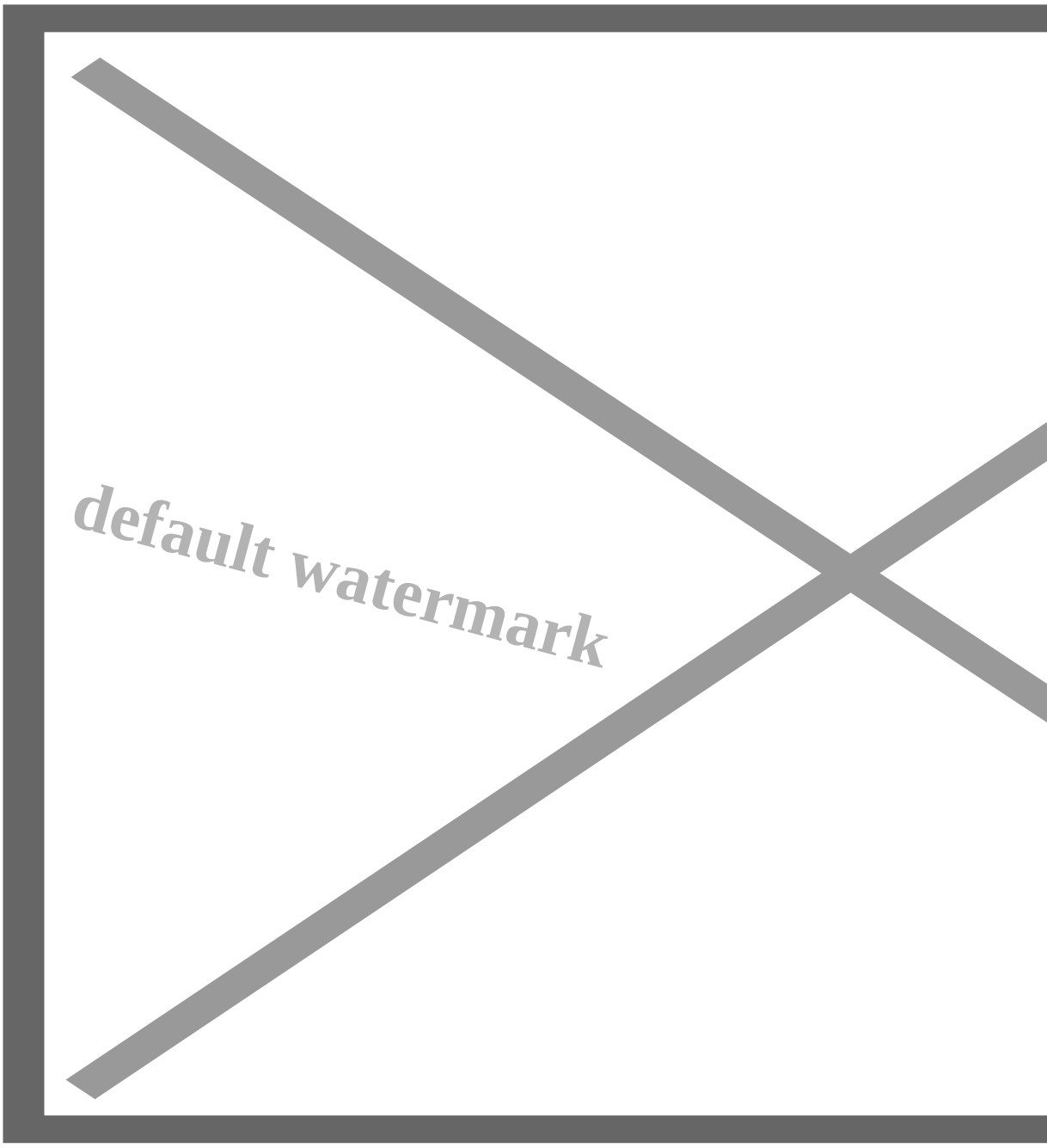
- 3 cucharadas soperas colmadas de azÃºcar.
- Unas gotas de limÃ³n.
- 1 chorrito de agua.

PreparaciÃ³n:

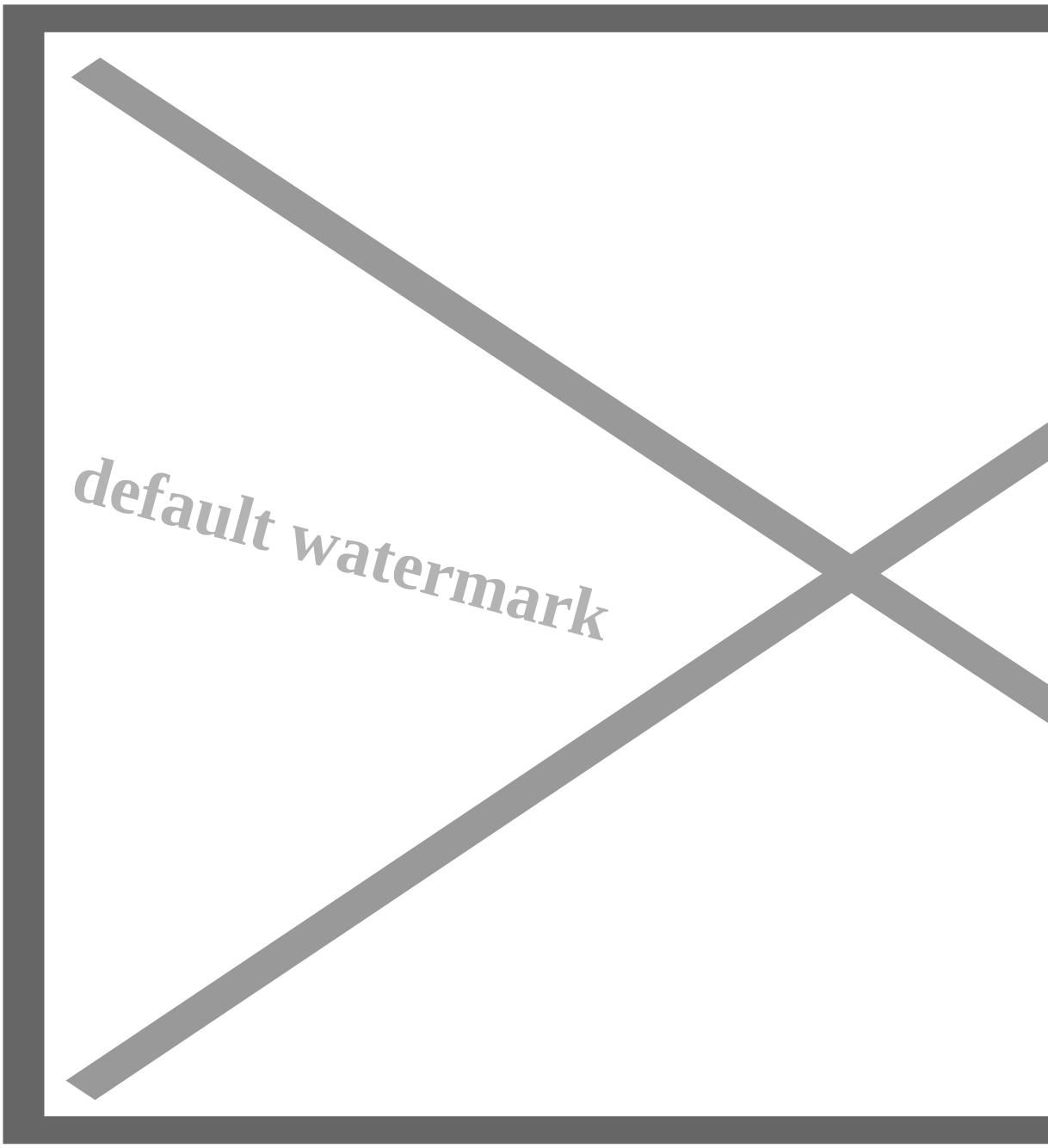
default watermark

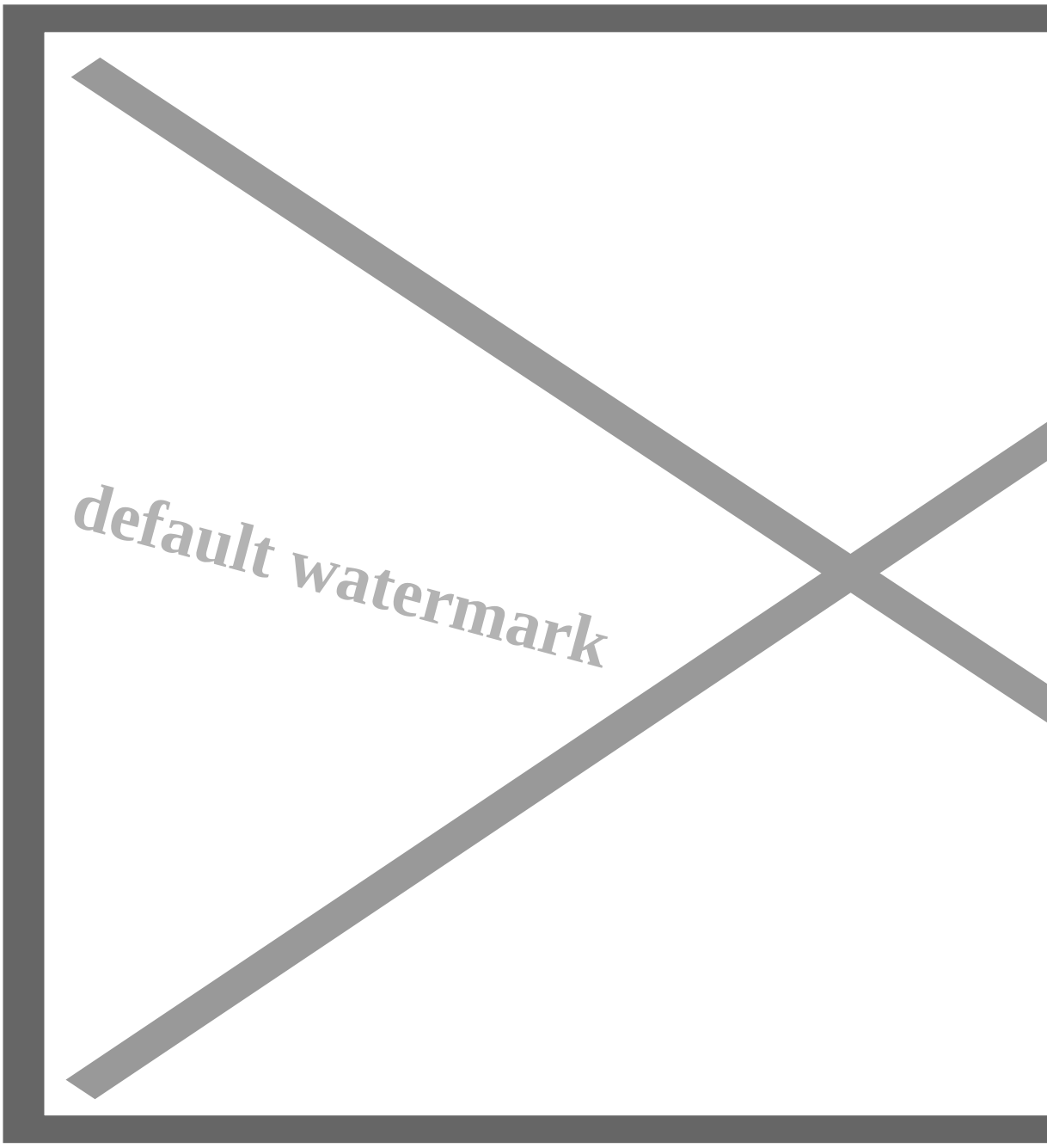
En una cazuela amplia introducimos el arroz, la leche, la nata, la rama de canela y la corteza de limÃ³n. Llevamos a ebulliciÃ³n sin dejar de remover con una espÃ¡tula. Bajamos el fuego al mÃnimo sin que deje de hervir y cocinamos hasta que el arroz estÃ© blandito, **el arroz quedarÃ¡ muy cocido**. Pasado el tiempo incorporamos el azÃºcar, la pizca de sal y la mantequilla en taquitos. Cocinamos hasta que quedo todo bien emulsionado, sin dejar de remover.

- 
default watermark

- 

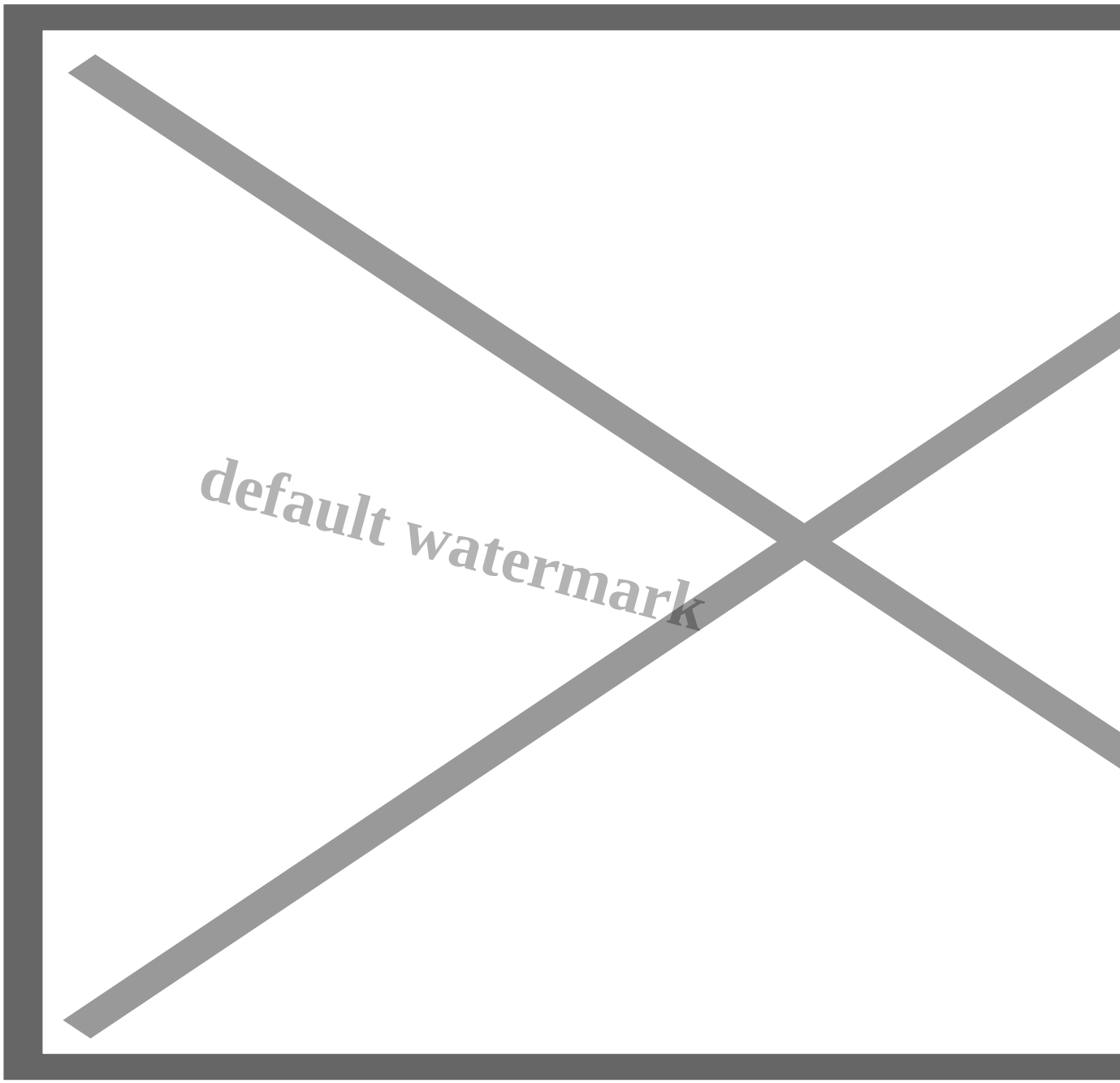
Retiramos la rama de canela y la corteza del limÃ³n y trituramos con una batidora. Pasamos la crema a los cuencos elegidos y dejamos enfriar.

- 
default watermark

- 

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 aÃ±adir fruta a la decoraciÃ³n yâ?¦

Â¡BUEN PROVECHO!

Consejo: Se puede hacer con antelaciÃ³n dejando el caramelizado y la decoraciÃ³n para el Ãºltimo momento. La receta original de este postre llevaba demasiado azÃºcar y demasiada mantequilla para mi gusto, asÃ que le he puesto lo que me parecÃa correcto. Es un postre

contundente, pero de vez en cuando un caprichitoâ?¦

SÃÂguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres
En Instagram: instagram.com/_masqpostres

MÃ¡ndanos tus recetas, opiniones, sugerenciasâ?¦ a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscrÃÂbete pinchando en Â«SuscribirÂ», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el mÃ³vil.

CategorÃa

1. Arroces
2. Postres
3. Postres sin horno
4. Recetas navideÃ±as y festivas
5. Recetas sin horno

default watermark

Fecha de creaciÃ³n
agosto 13, 2021
Autor
admin