



Tarta de arroz con leche

Descripción

Como casi todas las recetas, la he encontrado en internet. Me ha parecido mas fácil que otras que me han pasado de esta tarta, por ello me he animado a hacerla.



Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

- * 200 ml de nata líquida. La que os guste.
- * 800 ml de leche. Aquí podéis utilizar bebida de almendras, soja? Pero puede suceder que varíe el sabor de la tarta.
- * 120 gr de azúcar. No queda dulce, así que podéis poner mas.
- * 150 gr de arroz redondo o bomba.
- * 6 hojas de gelatina neutra o un sobre de 10 gr de gelatina en polvo (seguimos las instrucciones de fabricante.
- * Corteza de una naranja.
- * Jugo de limón.
- * 1 rama de canela.
- * Canela en polvo, virutas de chocolate, lo que os guste para decorar.
- * 50 gr de mantequilla.

* 20 galletas tipo MarÃa o la que os guste. Yo he puesto tostadas (de las rectangulares).

Preparaci3n:

Trituramos las galletas con el accesorio necesario, fundimos la mantequilla, mezclamos todo y colocamos en el fondo del molde desmoldable elegido, para hacer la base de nuestra tarta. Repartimos bien por toda la base y presionamos para que se compacte, metemos el molde en la nevera para que endurezca la base, mientras preparamos el resto de la tarta.



Lavamos el arroz, pasÃndolo varias veces por el agua. Y reservamos.

En una olla, ponemos la leche a hervir con la corteza de la naranja, la de lim3n y la rama de canela. Cuando rompa el hervor, aÃ±adimos el arroz lavado y dejamos hervir a fuego medio durante unos 30 minutos, removiendo a menudo para que no se nos pegue.





Cuando veamos que el arroz esta tierno, añadimos el azúcar y que siga hirviendo, removemos hasta que se haya deshecho por completo. Dejamos otros 10 minutos y cuando falten 15 minutos para que termine la cocción (recordad que eran 30 minutos en total), ponemos a hidratar en agua las láminas de gelatina.



Llegados a los 30 minutos de cocción total, retiramos del fuego, quitamos las cáscaras de los cítricos y la rama de canela.



Añadimos la gelatina hidratada bien escurrida y la nata.

Mezclamos todo **muy bien, con paciencia, un par de minutos para que la gelatina se integre bien.**

Sacamos el molde del frigorífico, dejamos reposar un par de minutos la crema de arroz y poniendo una cuchara sobre la galleta, vamos vertiendo con cuidado la crema sobre la cuchara. Esto lo hacemos con el fin de que la base de galleta no se rompa y empiece a flotar.



Esperamos que temple un poco y llevamos nuestra tarta a la nevera, por lo menos 3 horas antes de su consumo, o en este caso hecha de vÃspera, para que quede cuajada.

Cuando la vayamos a consumir, sacamos del frigorÃfico, desmoldamos con cuidado y decoramos a gusto, con canela en polvo, virutas de chocolateâ?!

Â¡ImaginaciÃ³n al poder!



Consejo: Si la querÃ©is mas ligera, no le pongÃ¡is la base de galleta. Para mÃ¡ le falta un poco de azÃºcar, pero de todas formas estÃ¡ muy rica. La he hecho la vÃspera, como ya os he comentado alguna vez, no me quiero llevar una sorpresa a la hora de desmoldar.

Categoría

1. Postres

Fecha de creación

marzo 18, 2016

Autor

admin

default watermark