

Arroz con leche, átomo de crema catalana y crujiente de canela

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Arroz con leche

Azucar: 150 grs.

Leche: 1 Ml.

Cascara de limon: 1 Tira

Canela en rama: 1 Unidad

Arroz: 250 grs.

Leche Condensada: 1 Latas

Caramelo

Manteca: 10 g

Azucar: 250 grs.

Crema catalana

Leche: 250 cc

Azucar: 75 grs.

Fecula De Maiz: 5 grs.

Canela en rama: 1 Unidad

Yemas: 5 Unidades

Crema de leche: 250 grs.

Gelatina: 5 cdita. de te

Cascara de naranja: 1 Tira

Varios

Azucar: Cantidad necesaria

Flores organicas: A gusto

Frutas Rojas:

Arroz inflado: 100 g

Canela En Polvo: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Arroz con leche

- Coloque el **arroz** en una *cacerola* y cubra con agua, agregue la cáscara de *limón* y la canela, cocine hasta que estén los granos tiernos y el agua se consuma.
- Mezcle en un recipiente la leche junto con la leche condensada y el azúcar, luego vierta sobre el *arroz cocido* y lleve nuevamente al fuego y cocine hasta que la leche se consuma.

Crema catalana

- Hidrate en agua fría las hojas de *gelatina*.
- Coloque en una *cacerola* la rama de canela, la leche, la **crema** de leche y la cáscara de *naranja*, lleve al fuego y cocine hasta que rompa hervor.
- Bata las yemas junto con el azúcar y la fécula de maíz hasta blanquearlas.
- Una vez que la leche rompa hervor vierta una pequeña porción sobre las yemas, mezcle para igualar la temperatura y luego vuelque las yemas al resto de la leche, lleve nuevamente al fuego y cocine mientras bate continuamente hasta que espese.
- Una vez que la *crema catalana* este espesa, retire del fuego e incorpore las hojas de *gelatina* hidratadas y escurridas, mezcle hasta disolverlas por completo y enfríe la preparación en un baño maría invertido.

Caramelo

- Coloque en una sartén el azúcar y lleve al fuego, cocine hasta obtener un caramelo, luego incorpore la *manteca*, mezcle hasta fundirla y viértalo sobre una placa siliconada, deje secar y luego procese hasta obtener un polvo.

Armado

- Una vez fría la *crema catalana* cuélela y luego incorpore el polvo de caramelo, mezcle bien y vierta en pequeños moldes siliconados, reserve en el freezer hasta que este firme, durante 3 horas aproximadamente.
- Desmolde los botones de *crema catalana*.

Presentación

- Sirva en el plato de presentación dos átomos de *crema catalana*, encima coloque una porción de *arroz con leche* con leche, espolvoree con canela en polvo y azúcar y caramelice con un soplete hasta *dorar* levemente.
- Decore con frutas rojas, flores orgánicas y palitos de *arroz inflado*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/arroz-con-leche-atomo-de-crema-catalana-y-crujiente-de-canela>