Arroz con leche con sake y frutas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Leche: 1 L
Pasas de uva rubias: 25 g
Arroz: 100 grs.
Sake: 1 Medida
Chaucha de vainilla: 1/2 Unidad
Azucar: 50 grs.
Manteca: 1 cda.
Crema de leche montada: 50 g
Canela: 1 Ramas

Varios

Frutas Rojas:

Preparación de la Receta

- Deje remojar el **arroz** junto con la leche durante 3hrs. .
- En una olla coloque el *arroz* con la leche y añada el azúcar, la *chaucha* de vainilla, una rama de canela, pasas de uva, **sake** y deje *hervir* hasta que el *arroz* esté *cocido*.
- Retire, añada una cucharada de *manteca* y deje reposar.
- Una vez que enfrió agregue *crema* montada.
- Sirva en compoteras individuales acompañado por frutas rojas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/arroz-con-leche-con-sake-y-frutas