elGourmet

Arroz con leche de chocolate blanco y paté de canela

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Para el arroz con leche

Leche: 1 L
Azucar: 50 g
Canela en rama: A gusto
Piel de limón: A gusto
Anís estrellado: a gusto
Chocolate blanco: 120 g
Arroz: 150 grs.

Preparación de la Receta

- Para comenzar hervimos la leche con la canela y los elementos aromatizantes en un recipiente de material inalterable.
- Después, blanqueamos y escurrimos el **arroz** y una vez hecho esto lo añadimos a la leche hirviendo y se deja cocer por espacio de 15 minutos aproximadamente.
- Cuando esté *cocido*, se *añade* el azúcar, se disuelve y se termina de cocer, en este momento añadir el **chocolate**.
- Se termina espolvoreando azúcar y quemando con soplete

Para el pat&eacute

- De canela
- Hacemos un caramelo con azúcar y canela y añadimos la *nata*
- Fuera del fuego añadimos las yemas y la *gelatina*
- Reservamos en frío.

Para la presentaci&oacute

- N ponemos el paté en la base y encima el *arroz* con leche, finalmente le añadiremos un poco de azúcar en grano y lo quemaremos con el soplete

- Decoraremos con un nido de *chocolate* negro.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/arroz-con-leche-de-chocolate-blanco-y-pate-de-canela