Arroz con leche de coco y ensalada tropical con maracuja

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Leche: 1 L
Arroz: 300 grs.
Coco fresco tostado: 1 Taza
Chaucha de vainilla: 1 Unidad
Azucar: 150 grs.
Leche de coco: 500 cc
Canela: 1 Ramas

Ensalda tropical

Kiwi: 6 Unidad
Bananas: 4 Unidades
Papayas: 2 Unidades
Jugo de Naranja: 2 Unidad
Maracuyá: 6 Unidades
Azucar: Cantidad necesaria
Jugo de Limón: 1 Unidad
Melon: 1/2 Unidad
Mangos: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Procedimiento

- Lleve a fuego lento una olla con profundidad, coloque las leches, con la *chaucha* de vainilla, la rama de canela, el coco y el azúcar.
- Agregue el **arroz** cuando empiece a entibiar, deje que se cocine, revuelva.

Ensalada Tropical

- Pele y corte la fruta en gajos grandes.
- Retire la pulpa del maracuja.

Armado

- Retire del fuego una vez que el *arroz* este *cocido* y todavía quede un poco de liquido
- Deje enfriar.
- Coloque en un recipiente la fruta cortada en gajos, rocíe con el *jugo* de *limón* y *naranja*, agregue azúcar.

Presentación

- Sirva las frutas, acompañe con el *arroz* con leche.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/arroz-con-leche-de-coco-y-ensalada-tropical-con-maracuja