Arroz con leche e higos especiados

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Vaina de vainilla: 1 Unidad
Dulce de leche: 100 grs.
Leche: 1 Ml.
Arroz Doble Carolina: 200 g

Bebida sugerida

Vino Tokaji Aszu 1993:

Caramelo

Azucar: 200 grs.
Nueces peladas: 100 g

Higos especiados

Azucar: 100 grs.
Semilla de cardamomo: 1 Unidad
Laurel: 1 Hoja
Higos de Esmirna: 300 g
Naranja: 1 Unidad
Canela en rama: 1 Unidad
Agua: Cantidad necesaria
Té Earl Gray: 1 cda.

Varios

Menta: A gusto

Preparación de la Receta

- Lleve la leche a hervor y mantenga caliente.

- En una *cacerola* disponga el **arroz** y cubra con leche.
- Cocine revolviendo constantemente hasta que se consuma la leche.
- Agregue la vainilla.
- Vierta leche poco a poco no bien se consuma y sin dejar de revolver hasta terminar con la cocción del *arroz*.
- A cinco minutos de terminar la cocción del *arroz* endulce con el dulce de leche.

Caramelo

- En una sartén prepare un caramelo rubio con el azúcar.
- Fuera del fuego agregue las nueces y mezcle bien.
- Vierta sobre un silpat y deje solidificar.
- Pique groseramente.

Higos especiados

- Caliente 500 cc de agua, mezcle con el té, deje reposar 5 minutos y cuele.
- En un bowl hidrate los higos con el té durante 5 horas.
- Pele la *naranja* y corte la cáscara en juliana.
- En una *cacerola* disponga los higos hidratados, la canela, el *laurel*, el *cardamomo*, la cáscara de *naranja* y el azúcar.
- Cubra con agua y lleve al fuego bajo hasta que se forme un *almíbar*.

Presentación

- En un bowl individual sirva una porción de *arroz* con leche, al lado dos higos y cáscaras de *naranja*.
- Espolvoree con el caramelo de nueces.
- Decore con la canela y *menta*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/arroz-con-leche-e-higos-especiados