Arroz con Leche Exprés

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Agua: 450 miliitros
Canela En Polvo: c/n
Leche Condensada: 370 Gramos
Piel de naranja: 1/2 unidad
Canela: 2 Ramas
Yemas de huevo: c/n
Arroz redondo: 200 Gramos
Leche: 600 c.c.
Leche Evaporada: 390 Gramos
Piel de limón: 1/2 unidad
Vaina de vainilla: 1 unidad

Tulipa

Azucar: 100 grs
Claras de huevo: 100 Gramos
Mantequilla derretida: 100 Gramos
Harina: 100 Gramos

Preparación de la Receta

- En una olla poner el **arroz**, agua, la canela, la vainilla y las pieles de los cítricos.
- Dejar *hervir* y que se cocine hasta que el agua se evapore por completo.
- Mientras tanto preparar la tulipa.
- Mezclar los ingredientes secos y sin parar de batir incorporar las claras y la *mantequilla* derretida.
- Seguir batiendo.
- En papel de horno poner la masa, dos cucharadas y extender en forma de círculo de unos 10-12 cm, tiene que quedar una capa fina.
- Hacer tantas como nos de la masa.
- Con el horno precalentado a 180 ºC introducir la bandeja y hornear a 170 ºC durante 8 minutos.
- Nada más sacarlas hay que dar la forma.
- Coger dos boles pequeños, le damos la vuelta a uno y poner la masa.
- Poner encima el otro bol y dejar que se enfríe para obtener la forma.
- Volver al *arroz* que se habrá evaporado.

- Incorporar la leche evaporada y la leche condensada.
- Cocinar 3 minutos y mover para que todo se integre.
- Sacar del fuego y lo pasamos a un bol.
- Incorporar las yemas una a una mientras removemos.
- Quitar las pieles de los cítricos y aromáticos.
- Emplatar el *arroz* con leche en la tulipa y espolvorear con canela en polvo.

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