

Arroz con Leche Indio (Kheer)



Ingredientes

Manzana Granny Smith: 1 Unidad

Anacardos: 50 g

Arroz basmati: 100 g

Azúcar: 100 grs.

Pistachos: 50 g

Leche: 1 L

Azafrán: 0,3 grs.

Almendras: 50 g

Helado de Vainilla: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- En un tazón, remojar el **arroz** durante 2 horas
 - Luego lavarlo 3 veces en agua fría y reservar.
 - En una olla, "infusionar" la leche con los frutos secos y el *azafrán* a una temperatura de 60 °C durante unos minutos.
 - Escurrir el *arroz* e incorporar a la olla
 - Cocinar a fuego muy lento por 30 minutos.
 - Retirar y trasladar el *arroz* con leche a un tazón
 - Llevar a la nevera y dejar enfriar
 - Servir frío acompañado de una bocha de helado de vainilla y la *manzana* lavada, cortada en ajos.
-
- Al servir, puedes echar *manzana* picada por encima del *arroz* con leche y así darle un toque de frescura.

Para disfrutar a pleno el sabor del helado

retí

- Ralo del congelador un poco antes de consumir

- Además, te resultará más fácil de servir

Para más

- Si recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas el nuevo programa de ["Cocina India"](#).

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/arroz-con-leche-indio-kheer>