Arroz con Leche Indio (Kheer)



Ingredientes

Manzana Granny Smith: 1 Unidad
Anacardos: 50 g
Arroz basmati: 100 g
Azucar: 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 ºC 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

ret&iacute

- Ralo del congelador un poco antes de consumir

- Además, te resultará más fácil de servir

Para m&aacute

- S 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