Arroz con leche un poco diferente



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Arroz

Manteca: 50 g
Leche: 900 g
Arroz: 200 grs.
Azucar: 100 grs.
Yemas: 3 Unidades
Canela: 2 Ramas

Compota

Manzanas verdes: 1 k
Jugo de Limón: 2 Unidades
Azucar: 80 grs.

Nougatine

Avellanas: 40 g
Almendras: 40 g
Agua: 2 cdas.
Azucar: 100 grs.

Varios

Hojas de menta: A gusto
Canela en rama: A gusto
Maple syrup: A gusto
Azucar impalpable: A gusto

Preparación de la Receta

Compota

- Pele las manzanas, retire el corazón, y corte en dados.
- Coloque las manzanas en una olla junto con el azúcar y el *jugo* de *limón*.
- Tape la olla y cocine a fuego mínimo durante 1 hora aproximadamente, mezcle cada tanto para que no se pegue.

Arroz

- Coloque en una olla la leche junto con la canela en rama, el azúcar y el **arroz**, lleve a fuego mínimo, mezcle y deje cocinar durante 40 minutos aproximadamente, hasta que se evapore el líquido
- Mezcle cada tanto para que no se pegue.

Nougatine

- Coloque el azúcar en una sartén junto con el agua
- Lleve a fuego y cocine hasta llegar a un caramelo rubio
- Una vez que llegue al punto rubio añada las almendras y las avellanas, mezcle con una cuchara de madera cubriendo la frutas secas con el caramelo, una vez que se oscurezca vierta sobre una placa con papel *manteca* o aceite y deje enfriar a temperatura ambiente.

Armado

- Pique la nougatine, y luego procese.
- Retire la canela del *arroz* y agregue las yemas, mezcle bien hasta incorporar.
- Coloque en un plato un aro, en la base coloque la compota de *manzana* y aplaste dejando bien lisa, encima coloque el *arroz* dejando la superficie lisa, retire el molde.
- Espolvoree con la nougatine.

Presentación

- Decore con hojas de *menta*, canela en rama y salsee con maple syrup.
- Espolvoree con azúcar impalpable.

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