Arroz con leche y chocolate



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Para el arroz con leche:

Crema: 250 cc
Leche: 200 cc
Azucar: 5 cdas.
Arroz doble carolina cocido: 350 g
Chaucha de vainilla: 1 Unidad

Para la ganache de chocolate:

Chocolate amargo: 150 g
Crema de leche: 100 cc
Naranja: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Para la ganache de chocolate

Para empezar

- Llevamos a fuego la *crema* y la ralladura de 1 *naranja* hasta alcanzar el punto de ebullición
- Una vez que esté, volcamos la preparación sobre el **chocolate** amargo picado
- Reservamos.
- Por otro lado, forramos un aro metálico con papel film para moldear el *chocolate*.
- Volcamos el *chocolate* sobre la cintura forrada con la ganache y llevamos al frío.
- Una vez fría, cortamos con un aro o cortante la ganache fría.
- Reservamos.

Para el arroz con leche

- Llevamos al fuego, en una olla, el **arroz** doble carolina *cocido*, la leche, la *crema*, 1 *chaucha* de vainilla (semillas y vaina) y las cucharadas de azúcar
- Cocinamos a fuego suave sin dejar de revolver hasta lograr el punto cremoso deseado.

Para el armado

- Elegimos platos individuales y emplatamos ahí sirviendo una base de *arroz* con leche a temperatura ambiente, la ganache y completamos con otra capa de *arroz* con leche.

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