Arroz con leche



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Leche de coco: 1 Taza
Canela en rama: 1 Unidad
Arroz blanco: 1 Taza
Coco: 1 Unidad
Agua: 1 Taza
Leche: 1 Taza
Canela En Polvo: Cantidad necesaria
Agua Caliente: 1 Taza

Compota

Jengibre rallado: 2 cdita.
Agua: 10 cc
Mangos deshidratados: 3 Láminas
Higos: 12 k
Azucar: 200 grs.
Jugo de Limón: 1/2 Unidad
Duraznos blancos: 4 Unidades
Jengibre fresco: 4 Láminas

Reducción de oporto

Oporto: 1 Taza
Azucar comun: 50 g g

Preparación de la Receta

- Ralle la parte blanca del coco.
- Tueste 2 cucharadas para decorar.
- Remoje con agua caliente el resto y deje reposar 30 minutos
- Cuele.

Reducción de oporto

- Coloque en una sartén el *oporto* junto con el azúcar, lleve al fuego y deje reducir.

Compota

- Retire las semillas de los duraznos y corte en gajos.
- Corte en juliana el mango.
- Corte los higos en gajos.
- En una olla coloque 150 g azúcar con agua lleve al fuego hasta que tome punto caramelo.
- Agregue las frutas junto con el *jengibre* al caramelo y tape.
- Una vez que se haya disuelto el caramelo incorpore el resto del azúcar.
- Una vez que llega a hervor agregue el *jugo* de *limón* y retire del fuego.

Armado

- Coloque en una olla el **arroz** junto con el agua y lleve al fuego.
- Agregue la canela y luego la leche.
- Una vez reduzca todo el liquido agregue la el agua del coco remojado.
- Luego agregue la leche de coco y retire las ramas de canela.
- Termine la cocción.

Presentación

- Sirva en un plato y acompañe con la compota
- Decore con el coco tostado, la reducción de *oporto* y canela.

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