Arroz glutinoso con mango y rubíes en leche de coco



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Agua: Cantidad necesaria
Sal: Una pizca
Arroz glutinoso: 300 g
Azucar: 100 grs.
Esencia de pandam: Unas gotas
Crema De Coco: 300 cc

Rubíes en leche de coco

Harina de tapioca: 50 grs.
Castañas de agua: 200 g
Colorante rojo en pasta: 1 cdita.

Sopa

Azucar: 100 grs.
Agua: 100 cc
Mangos: 2 Unidades
Leche de coco: 200 cc
Helado de coco: A gusto

Preparación de la Receta

- Lave el **arroz** con abundante agua, luego coloque en un bowl y cúbralo con agua, deje reposar fuera de la heladera durante 12 horas.
- Transcurridas las horas de reposo cuele el *arroz*.
- Envuelva el *arroz* sobre un paño limpio.

Rubíes en leche de coco

- Corte las castañas de agua en pequeños cuadraditos, luego colóquelos en un bowl y añádale colorante rojo, mezcle bien hasta que se tiñan por completo, luego incorpore la *harina* de *tapioca*, y una vez que estén completamente cubiertos tamícelos.

- Por ultimo sumérjalos en agua hirviendo mientras mezcla, una vez que rompa nuevamente hervor cocine durante 2 minutos, retírelos y colóquelos en un bowl con agua helada para cortar la cocción.

Sopa

- Realice un *almíbar* con el agua y azúcar, una vez obtenido el *almíbar* mézclelo con la leche de coco.
- Pele el mango, retire las caras, corte cada una en tres gajo en forma vertical y realice dos cortes en forma horizontal.

Armado

- En una *cacerola* con abundante agua hirviendo agregue unas gotas de esencia de pandam, coloque encima una vaporera de bambú y dentro de esta el *arroz* envuelto en el paño, cocine al vapor durante aproximadamente 30 a 35 minutos.
- Coloque en un bowl una parte de la *crema* de coco junto con el azúcar y una pizca de sal, mezcle y cocine en el microondas durante 50 segundos, retire y añada el resto de *crema* de coco, unas gotas de esencia de pandam y el *arroz*, mezcle, cubra con papel film y deje reposar durante 15 minutos.

Presentación

- Coloque en un plato una cara del mango junto con una porción del *arroz* tibio.
- Acompañe con una bocha de helado de coco y decore con los rubíes de leche de coco.
- Sirva la *sopa* en recipientes individuales.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/arroz-glutinoso-con-mango-y-rubies-en-leche-de-coco