

Arroz glutinoso con mango

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Agua: 2 Tazas

Arroz: 1 Taza

Crema inglesa de coco

Yema: 1 Unidad

Leche de coco: 250 cc

Guarnición

Azúcar rubia: 4 cdas.

Manteca: 25 g

Azúcar: 2 cdas.

Polvo de merey o castañas de cajú

Merey (o castañas de cajú): 100 g

Sorbete de mango

Mango fresco cortado en cubos: 300 g

Almibar: 50 cc

Jugo de Limón: 30 cc

Varios

Fruta de aragón: 2 Unidades

Azúcar: Cantidad necesaria

Leche de coco: 100 cc

Azúcar: 1/2 Taza

Mango: 1 Unidad

Agua: Cantidad necesaria

Pimienta en grano: 1/2 cda.

Preparación de la Receta

- En una olla coloque el **arroz**, la leche de coco, el agua y el azúcar
- Mezcle y deje cocinar.

Sorbete de mango

- Muela la pimienta en grano en un mortero.
- En una licuadora coloque el mango en cubos con el agua, *almíbar* ligero y el *jugo de limón*.
- Procese hasta lograr un *jugo*.
- Coloque la mezcla en una máquina para hacer helado y agregue la pimienta molida.

Crema inglesa de coco

- En un bowl mezcle las yemas de *huevo*, con el azúcar y bata a blanco.
- Agregue la leche de coco, mezcle y coloque en una olla.
- Mezcle la preparación en ochos y cocine hasta espesar.
- Coloque la mezcla en un bowl y deje enfriar en un baño de María invertido.

Guarnición

- Pele y corte el mango en cubos pequeños.
- En una sartén con *manteca* y azúcar rubia, saltee el mango por unos minutos hasta caramelizar.

Polvo de merey o castañas de cajú

- Tueste las castañas de *cajú* o *merrey*.
- Coloque en un procesador y procese hasta lograr un polvo grueso.

Presentación

- Corte la fruta de aragón al medio, retire el corazón y corte en tiras finas.
- En un plato con dos aros de metal uno, dentro del otro, rellene el más grande con el *arroz* glutinoso y agregue el sorbete de mango, en el centro coloque la *guarnición* de mango, retire los aros y decore con la fruta de aragón, rocíe con la *crema* inglesa y espolvoree con el polvo de *merrey*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/arroz-glutinoso-con-mango>