Copa de arroz cremoso



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Arroz arbóreo cocido: 200 g
Queso crema light: 40 g
Yogurt ligth: 1 Taza
Agua: 30 cc
Anís en polvo: Una pizca
Canela En Polvo: 1 cdita.

Crujiente de pan

Azucar impalpable: Cantidad necesaria
Orégano: A gusto
Pan de especias: 1 Unidad

Frutas

Frambuesas: 50 grs.
Frutillas: 50 grs.
Blue berrys: 40 g

Pulpas

Pulpas varias: 40 g
Orégano seco: A gusto
Pulpa de mango: 40 g
Romero seco: 1 cdita.
Estragón seco: Cantidad necesaria
Tomillo seco: 1 cdita.
Pulpa de frambuesas sin semillas: 40 g

Preparación de la Receta

- En un bowl mezcle el **arroz** *cocido*, la canela, el anís, queso *crema* descremado, y el yogurt.
- Coloque la mezcla en un procesador con el agua y procese.
- Reserve.
- Al momento de servir coloque el *arroz* dentro de una manga de repostería.

Pulpa

- Agregue a la pulpa de mango *romero* y *orégano*
- Mezcle y reserve.
- A la pulpa de frambuesa agregue *estragón* y *tomillo*
- Mezcle y reserve.

Frutas

- Retire el cabo de las frutillas y corte en láminas.

Crujiente de pan

- Retire la corteza del pan y corte en rodajas.
- En una placa para horno con una *plancha* de silicona coloque las rodajas de pan, espolvoree con azúcar impalpable y *orégano*.
- Lleve al horno precalentado a 160° durante 12 minutos.

Presentación

- Dentro de una copa sirva el *arroz* intercalando con las frutas y las pulpas.
- Acompañe con los crujientes de pan.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/copa-de-arroz-cremoso