

Crema frita con salsa de arroz con leche

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Leche: 1 L

Huevos: 3 Unidades

Azucar: 1 Taza

Piel de limón: 2 Tira

Fecula De Maiz: 3/4 Taza

Yemas: 2 Unidades

Canela: 1 Ramas

Harina: 1 1/4 Taza

Salsa de arroz con leche

Leche: 1 L

Arroz: 50 grs.

Canela: 1 Ramas

Azucar: 2 cdas.

Crema de leche: 2 cdas.

Piel de limón: 2 Tira

Preparación de la Receta

- En una olla con leche hirviendo coloque la canela y la piel de *limón*.
- Coloque 1 taza de *harina* en una fuente.
- Bata un *huevo*.

Salsa de arroz con leche

- Coloque en una olla la leche junto con la **crema** de leche, el **arroz**, el azúcar, la canela y la piel de *limón*.
- Mezcle hasta que la leche comience a *hervir*.
- Cocine durante 35 minutos y filtre.
- Deje enfriar.

Armado

- Bata en un bowl las yemas junto con los huevos y el azúcar durante 1 minuto.
- Agregue la fécula de maíz y mezcle, luego agregue la *harina* y mezcle nuevamente.
- Agregue a esta preparación la leche con la canela y la piel de *limón* filtrada y mezcle.
- Lleve nuevamente al fuego y cocine a fuego moderado batiendo constantemente hasta que espese y se forme una *crema*.
- Vierta sobre una placa y lleve a la heladera hasta que enfríe por completo.
- Retire de la heladera y corte en porciones.
- Pase por *harina* y luego por *huevo* batido.
- Luego fría en abundante aceite caliente hasta que dore.
- Retire y escurra sobre papel absorbente.

Presentación

- Sirva en un plato la *crema* frita junto con la salsa de *arroz* con leche y espolvoree con azúcar impalpable.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/crema-frita-con-salsa-de-arroz-con-leche>