

Flores de calabaza rellenas de arroz con leche



Ingredientes

Para el arroz con leche

Leche: 500 ML.

Coco Rallado Tostado: 30 g

Canela de raja: 1 Unidad

Leche Condensada: 200 ML.

Agua Caliente: 500 cc

Arroz: 250 grs.

Piñones tostados: 100 g

Para el coulis de frambuesa

Frambuesas: 200 grs.

Azucar: 30 grs.

Agua: 30 ML.

Para el cremoso de aguacate

Jugo de Limón: 20 ML.

Azucar: 50 grs.

Grenetina: 20 grs.

Aguacate: 4 Pza

Crema para batir: 250 ML.

Leche: 200 ML.

Sal: Una pizca

Para la calabaza

Flores de calabaza: 20 Unidades

Azucar: 200 grs.

Agua: 200 ML.

Para la salsa de coco

Coco Rallado Tostado: 25 g

Crema De Coco: 100 cc

Leche de coco: 200 cc

Preparación de la Receta

Para el arroz con leche

- Lavar perfectamente el **arroz**
- Dejar reposar en agua caliente por espacio de 10 minutos
- Cocinar en una *cacerola* el *arroz* con la leche y canela, una vez que se encuentre suave añadir la leche condensada, continuar cocinando hasta que el *arroz* se encuentre *cocido*, añadir el coco y los piñones
- Reservar

Para las flores

- Realizar un *almíbar* con el agua, azúcar, *naranja* y canela.
- Colar, enfriar y reservar
- Rellenar las flores con el *arroz* con leche y cerrar ligeramente, colocar las flores en una charola con tapete silpat o siliconado, barnizar con el jarabe y hornear a 140°C hasta que tomen textura ligeramente crujiente

Para la salsa de coco

- Mezclar todos los ingrediente

Para el coulis de frambuesa

- Licuar los ingredientes, colar

- Para el cremoso de aguacate

- Sacar la pulpa de los aguacates
- Licuar la pulpa con el *jugo* de *limón*, *grenetina* previamente hidratada, azúcar, una pizca de sal y leche.
- Envolver la pulpa licuada con la *crema* montada hasta incorporar
- Verter en una manga y vaciar en los vasitos
- Refrigerar por 30 min

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/flores-de-calabaza-rellenas-de-arroz-con-leche>