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