Kheer Payasam



Ingredientes

Leche de soja: 1 y 1/2 Taza
Almendras: 50 Gramos
Cardamomo: 1 Pizca
Azucar: 1 y 1/2 Taza
Dátiles: 7 Unidades
Piña deshidratada: 80 Gramos
Sal: c/n
Agua: 2 Unidades
Azafrán: 1 Pizca
Chabacanos deshidratados: 80 Gramos
Manzana deshidratada: 80 Gramos
Pera deshidratada: 80 Gramos
Pistaches pelados: 50 Gramos
Arroz basmati: 1 Taza

Preparación de la Receta

Arroz

- Cocinar el *arroz* previamente remojado en agua hirviendo por 10 minutos.
- *Hervir* la leche de soya en otra olla y dejar reducir, posteriormente perfumar con *cardamomo*.
- Tostar el *azafrán* en una cuchara directo al fuego.
- Triturar el *azafrán* y agregar un poco de leche de cocción para posteriormente, agregarlo a la preparación.
- Incorporar a la olla de leche de cocción el *arroz* previamente *cocido* y dejar cocinar.
- Agregar el azúcar y la sal.

Montaje

- Servir caliente, decorar con dátiles, *almendra*, pistache, *piña*, *chabacano*, y pera, todos picados.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/kheer-payasam