Soufflé de arroz con piña



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Azúcar teñida

Azucar: 100 grs.
Colorante en polvo: Cantidad deseada

Chicha de arroz con piña

Sal: 1 cdita.
Agua: 8 Tazas
Canela en rama: A gusto
Arroz: 1/2 Taza
Esencia De Vainilla: 1 Cantidad necesaria
Leche: 2 Tazas
Azucar: A gusto
Cascara de piña: 1 Unidad

Chips de piña

Almíbar liviano: Cantidad necesaria
Jugo de Limón: Cantidad necesaria
Piña: 1/2 Unidad

Soufflé

Chicha de arroz con piña: 4 Tazas
Crema de leche: 3 Tazas
Gelatina sin sabor: 2 y 1/2 cditas.

Preparación de la Receta

Chicha de arroz con piña

- En una *cacerola* disponga el agua, el **arroz**, la cáscara de *piña* y la canela.

- Lleve al fuego y deje cocinar hasta que el *arroz* esté suave.
- Licue todo el *arroz* con la leche, la vainilla, la sal y azúcar.
- Enfríe antes de utilizar

Soufflé

- Bata la *crema* de leche hasta que forme picos y reserve en la heladera.
- Hidrate la *gelatina* en agua fría y luego disuelva sobre baño María.
- Agregue la chicha de *arroz* con *piña* y mezcle bien.
- Incorpore la *crema* de leche batida y mezcle con movimientos envolventes.
- Envuelva los ramequin con papel encerado dejando que sobrepase 1. 5 cm del borde y rellene con la masa.
- Lleve al congelador durante 4 horas como mínimo.

Chips de piña

- Pele la *piña* y corte en rodajas finas.
- Rocíe con *jugo* de *limón* y luego bañe en el *almíbar* caliente.
- Acomode en una placa siliconada y lleve al horno suave hasta que se doren.

Azúcar teñida

- Mezcle el azúcar con el colorante hasta obtener el *color* deseado.
- Pase los bordes del soufflé por el azúcar.

Presentación

- Sirva el soufflé en el centro de un plato, corone con fresas frescas y decore con los chips de *piña*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/souffle-de-arroz-con-pina