

# 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>