Tarta de Creme Brulee con Arroz con Leche



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Armado

Masa sable: c/n
Praliné de avellanas: c/n
Pera: c/n

Arroz con leche

Arroz Carnaroli: 100 Gramos
Leche: 500 c.c.
Limon: 1 unidad

Creme brulee

Azucar: 75 grs
Yemas: 3 Unidades
Huevo: 1 unidad
Leche: 125 c.c.
Canela: 1 cda
Crema de leche: 125 c.c.
Esencia De Vainilla: 2 cditas.

Preparación de la Receta

Arroz con leche

- Llevar a fuego suave leche, **arroz** carnaroli y piel de *limón*
- Cocinar por 20 minutos y dejar enfriar.

Creme brulee

- En un bowl mezclar yemas, *huevo*, leche, *crema*, azúcar y esencia de vainilla hasta integrar.

- Agregar canela en polvo, el *arroz* frío y una vez homogeneizada la preparación colocar en un molde de tarta con masa sable previamente cocida en el mismo molde.
- Llevar a horno a 160° C por 25 minutos.
- Armado
- Una vez fría y desmoldada espolvorear con azúcar toda la superficie y caramelizar con soplete.
- Agregar por encima peras cocidas fileteadas, espolvorear con azúcar y caramelizar con soplete.
- Terminar con *praliné* de avellanas picado por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-creme-brulee-con-arroz-con-leche