

Tarta de Creme Brulee con Arroz con Leche

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Armado

Masa sable: c/n

Pera: c/n

Praliné de avellanas: c/n

Arroz con leche

Arroz Carnaroli: 100 Gramos

Leche: 500 c.c.

Limon: 1 unidad

Creme brulee

Azucar: 75 grs

Canela: 1 cda

Yemas: 3 Unidades

Crema de leche: 125 c.c.

Huevo: 1 unidad

Esencia De Vainilla: 2 cditas.

Leche: 125 c.c.

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>