



NUESTRAS RECETAS

CREMA DE ARROZ CON LECHE CON SABAYÓN DE CAMELORUJO Y COULIS DE FRAMBUESA (ORUJOS PANIZO)



INGREDIENTES:

Coulis de frambuesas

- 130 g de frambuesas frescas
o bien 130 g de frambuesas congeladas
- 75 g de azúcar
- 1 cucharada de zumo de limón

Crema de arroz con leche:

- 100 g de azúcar
- 60 g de arroz de grano redondo
- 2 - 3 tiras de piel de limón (solo la parte amarilla)
- 600 g de leche
- 1 huevo
- 1 yema de huevo

Sabayón de Caramelorujo

- 1 huevo
- 2 yemas de huevo
- 50 gr. de azúcar glass
- 130 gr. de licor de Caramelorujo

PREPARACIÓN:

Coulis de frambuesas:

Ponga en el vaso las frambuesas, el azúcar y el zumo de limón. Triture 10 seg/vel 10. Con la espátula, baje los ingredientes hacia el fondo del vaso y programe 6 min/90°C/vel 3. Reparta el coulis en 10 vasos bajos y reserve. Lave y seque perfectamente el vaso y la tapa.

Crema de arroz con leche:

Ponga en el vaso el azúcar, el arroz y la piel de limón y pulverice 30 seg/vel 10. Con la espátula, baje los ingredientes hacia el fondo del vaso. Añada la leche, el huevo y la yema y programe 12 min/100°C/vel 4. Vierta en los vasos sobre el coulis y reserve. Lave el vaso.

Sabayón de caramelo:

Coloque la mariposa en las cuchillas. Ponga en el vaso el huevo, las yemas, el azúcar y el licor. Programe 6

min/70°C/vel 3. Distribuya el sabayón sobre la crema de arroz con leche, reserve en el frigorífico hasta el momento de servir.