COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Tarta de arroz con leche y canela

Receta para 8 porciones

Preparación: 15 min
Total: 6 h 10 min
Dificultad: Media

INGREDIENTES

- [ ] 230 gramos Arroz
- [ ] 1 litro Leche
- [ ] 1 ramita Canela en rama
- [ ] 2 unidad Piel de naranja
- [ ] 2 unidad Piel de limón
- [ ] 100 gramos Azúcar
- [ ] 6 láminas Gelatina neutra
- [ ] 100 gramos (base) Avena
- [ ] 30 gramos (base) Mantequilla
- [ ] 70 ml (base) Yogur
- [ ] 2 cdas Canela en polvo

PREPARACIÓN

1. Para comenzar con la receta, derretimos la mantequilla en el microondas. La añadimos al bol con la avena y luego incorporamos el yogur. Mezclamos bien todo.

2. Preparamos un molde de unos 26 cm de diámetro con papel de horno en la base. Incorporamos la mezcla al molde y le damos una forma plana de manera que cubra toda la base. Podemos ayudarnos con una espátula o con una cuchara.

3. Mientras preparamos la tarta de arroz con leche dejamos el molde en la nevera.

4. Ponemos la leche en un cazo. Ponemos dentro la piel de naranja y de limón. Añadimos la rama de

canela. Dejamos a fuego alto hasta que comience a hervir. Vamos removiendo a cada poco.

5. Es momento de bajar el fuego de alto a medio. Incorporamos el arroz. Removemos cada dos minutos durante unos 40-45 minutos o hasta que el arroz esté a pocos minutos de estar completamente cocinado.

6. Removemos de forma continuada y a fuego medio, es MUY IMPORTANTE para conseguir un resultado perfecto. Así, también, conseguiremos que no se nos pegue el arroz. Poco a poco el arroz y la leche irán espesando.

7. Cuando queden 5 minutos al arroz, es momento de incorporar el azúcar. Seguimos removiendo.

8. Mientras, ponemos a remojo durante 5 minutos las 6 láminas de gelatina en agua muy fría. Durante este tiempo, quitamos la ramita de canela, la piel de naranja y de limón. Apagamos el fuego.

9. Escurrimos las láminas de gelatina, y con el fuego apago pero el arroz con leche caliente (para que se deshagan bien las láminas de gelatina) las incorporamos al cazo. Removemos bien durante un minutito hasta que estén totalmente deshechas.

10. Sacamos el molde de la nevera e incorporamos el arroz con leche. Colocamos bien para que quede el arroz bien extendido.

11. Dejamos el molde en el frigorífico durante unas 4-6 horitas. Recomendamos que lo mejor es dejarlo de un día para otro.

12. Cuando vayamos a servirlo, desmoldamos, cubrimos con un poquito de canela ¡y listo! A disfrutar. ¡Qué aproveche!