NUESTRAS RECETAS

CREMA DE ARROZ CON LECHE CON SABAYÓN DE CARAMELORUJO 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.