

Budín arroz y algarroba con especias

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Marala

INGREDIENTES

0	
2 taza/s	Arroz integral — cocido
50 gr	Pasas rubias
	Nuez moscada
50 gr	Nueces
3 cucharada/s	Miel
	Leche — o leche de soja
1 cucharada/s	Harina algarroba
	Clavo
1 cucharada/s	Canela molida
1 cucharada/s	Ralladura limón

ELABORACIÓN

Cocinar el arroz con leche de soja, hasta que esté tierno y haya absorbido totalmente la leche, endulzar con la miel y agregar la ralladura de limón. Colocar en un recipiente la harina de algarroba con la canela, la nuez moscada y el clavo de olor; diluir con un poco de leche de soja, agua o jugo de limón.

Cocinar revolviendo hasta que rompa el hervor, agregar el arroz, incorporar las nueces picadas y las pasas. Untar una budinera con miel caliente y verter la preparación, ajustar bien y dejar enfriar en la heladera. Desmoldar y servir bien frío con una salsa de frutas caliente.

Salsa de frutas

Licuar 1 pocillo de frutas pulposas, duraznos, frutillas, damascos o manzanas previamente precocidas. Colocar luego sobre el fuego con una cucharadita de miel y 1 cucharadita colmada de fécula de maíz.

Cocinar revolviendo hasta que rompa el hervor y tome consistencia de crema.