

Helado arroz con leche

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos

INGREDIENTES

0

50 gr Arroz - o harina de arroz

750 ml Leche

500 ml Nata

80 gr Azúcar

1 Canela en rama

1 Piel de limón

1 Huevos

Sal

ELABORACIÓN

Triturar el arroz en la th, poner la mariposa, agregar la leche, la canela, la sal y las pieles, cocer 20m. 90° v1 con la mariposa, a mitad del tiempo, añadir la nata, cuando este listo el azúcar y la yema de huevo, colar por el chino y enfriar, añadir la clara a punto de nieve y pasar a la heladora .

Hacer un caramelo, con azúcar y algo de agua en el microondas

Extenderlo sobre un silpat en peinetas

Poner la piña a la plancha con un poco de mantequilla

Servir en un plato espolvoreado de canela molida, una quenele de helado, pinchar la peineta de caramelo, y acompañar con la piña caliente.