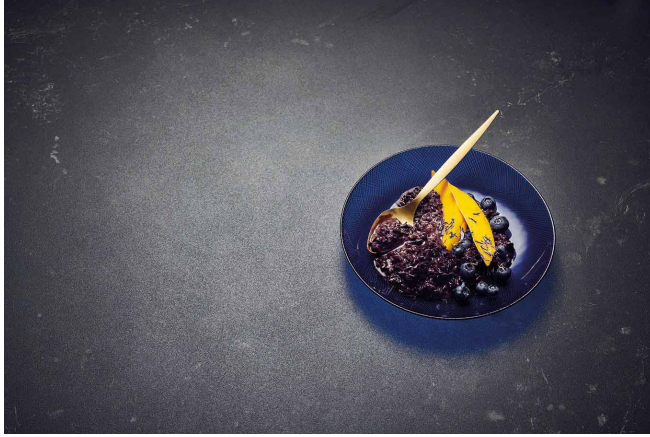




Arroz con leche

Receta de V-ZUG AG



Preparación	25 Min.
Tiempo de cocción	1 H
Porciones	4
Aparato	CombiSteamer V4000 45 a partir de 2021

con leche de coco y mango

Arroz con leche

100 g Arroz negro (por ejemplo, arroz Venere)

150 ml Agua

½ Cucharadita Pulpa de vaina de vainilla

100 ml Leche de coco

50 g Azúcar de flor de coco

1 Cuchara sopera Zumo de limón

Sazonar

1 Mango

2 Cuchara sopera Arándanos
unas cuantas Flores
comestibles

Arroz con leche

Mezcle todos los ingredientes, incluida la leche de coco, en una fuente de porcelana.

Hornéelos en una parrilla con vapor a 100 °C durante 1 hora.

Después de la cocción, añadir el azúcar de flor de coco y el zumo de limón, y mezcle bien. Deje que se enfríen.





Sazonar

Pele el mango y córtelo en dados pequeños.

Disponga el arroz con leche en cuencos y adórnelo con los cubos de mango, los arándanos y las flores comestibles.

Pasos de cocción

Cocción al vapor 100 °C durante 1 H

Consejos

Añada el azúcar después de la cocción, de lo contrario el arroz no se cocinará.

Accesorios

Molde de porcelana con un volumen aproximado de 1 l

Parrilla

