

CREMA DE ARROZ CON LECHE Y COULIS DE FRAMBUESA

INGREDIENTES:

Para el coulis de frambuesas:

- 130 g de frambuesas frescas o de frambuesas congeladas
- 75 g de azúcar
- 1 cucharada de zumo de limón

Para la 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

PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso las frambuesas, el azúcar y el zumo de limón. Triture **10 seg/vel 10**.
2. 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.
3. Lave y seque perfectamente el vaso y la tapa.
4. 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.
5. 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. decore con las guindas y reserve en el frigorífico hasta el momento de servir.

SUGERENCIA

Puede prepararlos con antelación y reservarlos en el frigorífico hasta el momento de servir.

VARIANTE

Puede cambiar el sabor del coulis por otro a su gusto.

Silvia Gómez del Pulgar Álvarez

Agente Comercial Thermomix Nº 66635