

Arroz con leche y piña

por Sevillanita



Información

Dificultad: Fácil

Comensales: 4

Precio: Baja

Tipo de plato: Principal

Ingrediente principal: Arroz

Temporada: Todo el año

Técnica: Otros

País: España

Ingredientes

Para el arroz con leche:

110 g de arroz,

80 g de mantequilla,

1 palo de canela,

1 litro y medio de leche,

70 g de azúcar,

corteza de limón,

1 cucharada de azúcar moreno mezclado con otra cucharada de canela en polvo para espolvorear y requemar

Para la piña a la plancha:

150 g de piña natural,

1 nuez de mantequilla,

unas gotas de zumo de lima,

una cucharada de zumo de pomelo rosa,

unos granos de pimienta verde

Hierbabuena o menta fresca (opcional)

Preparación

Para el arroz con leche:

- Pon al fuego una cacerola con la leche hasta que hierva.
- Después añade la canela y el arroz, removiendo con una cuchara de madera durante al menos dos horas y media a fuego muy lento hasta que el arroz esté muy cremoso.
- Pasado este tiempo, agrega la mantequilla y el azúcar y revuelve hasta diluirlos.
- Se deja hacer 10 minutos más, sin dejar de remover.
- Retira el palo de canela y la corteza de limón

Para la piña a la plancha:

- Pela y corta la piña, quitándole el troncho central, en forma de rectángulos de unos 3 cm de grosor.
- En una plancha caliente con un poco de mantequilla pasa los trozos de piña, que deben dorarse uniformemente.
- Mezcla en un bol el resto de los ingredientes y aliña con este líquido la piña ya hecha a la plancha, justo antes de servir.

Sirve en un plato el arroz, espolvoreando por encima canela en polvo y azúcar, pasa a continuación una pala de quemar por encima hasta que se caramelicé. En un costado del plato dispón la piña hecha a la plancha y aliñada. Espolvoreamos la hierbabuena y servimos.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/1259367/arroz-con-leche-y-pina/>